FK 89 E P.20 X/HA S
FK 89 ES P.20 X/HA
FK 89 EL P.20 X/HA S
FKQ 89 E P /HA S
FKQ 89 ELP.20/HA S

TR **Türkçe**

Kullanım talimatları
FIRIN

İçindekiler

Kullanım talimatları,1
Uyarı,3
Teknik Servis,5
Cihazın tanıtımı,7
Cihazın tanıtımı,9
Montaj,32
Başlatma ve kullanım,34
Programlar,35
Önlemler ve tavsiyeler,39
Servis ve bakım,40
Arızalar ve çözümler,42

DE **Deutsch**

Bedienungsanleitung
BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,1
Hinweise,2
Kundendienst,5
Beschreibung Ihres Gerätes,7
Beschreibung Ihres Gerätes,8
Installation,10
Inbetriebsetzung und Gebrauch,12
Programme,13
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,17
Reinigung und Pflege,18
Störungen und Abhilfe,20

NL **Nederlands**

Gebruiksaanwijzing
OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,1
Belangrijk,2
Service,5
Beschrijving van het apparaat,7
Beschrijving van het apparaat,8
Het installeren,21
Starten en gebruik,23
Programma's,24
Voorzorgsmaatregelen en advies,28
Onderhoud en verzorging,29
Storingen en oplossingen,31

PL **Polski**

Instrukcja obsługi
PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Ostrzezenia,3
Serwis Techniczny,6
Opis urządzenia,7
Opis urządzenia,9
Instalacja,43
Uruchomienie i użytkowanie,45
Programy,46
Zalecenia i środki ostrożności,50
Konserwacja i utrzymanie,51
Anomalie i środki zaradcze,53

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

Vor der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion:
- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Voor het activeren van de functie automatische reiniging:
- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

TR

Uyarı

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur.
Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir.
Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyusal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Camın parçalanmasına neden olarak yüzeyi çizebileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı ürünler ve kesici metal spatulalar kullanmayınız.

Otomatik temizlik fonksiyonunu etkinleştirmeden önce:
- fırının kapağını temizleyiniz
- dayanıklılığı en fazla olan atıkları nemli bir süngerle fırının içinden kaldırınız. Deterjan kullanmayınız;
- tüm aksesuarları ve sürgülü kızak kitini (eğer mevcut ise) çıkartınız;
- kolda bez ya da tutma eldiveni bulundurmayınız.

Otomatik temizlik sırasında, yüzeyler çok sıcak olabilir: çocukları uzakta tutunuz.

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

DİKKAT: Muhtemel elektrik çarpmalarının önüne geçmek için lambayı yenisi ile değiştirmeden önce, cihazın sönük olduğundan emin olunuz.

! Izgara takıldığı zaman, kilidin yukarı doğru dönük ve yuvanın arka tarafında olduğundan emin olunuz.

PL

Ostrzezenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Przed włączeniem funkcji czyszczenia automatycznego:
- wyczyścić drzwiczki piekarnika
- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąc wszystkie akcesoria i zestaw prowadnic przesuwnych (jeśli jest on częścią wyposażenia);

- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.

Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą stać się bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

DE

Kundendienst

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: “F—“ gefolgt von Nummern.
In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:
- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:
- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: “F--” gevolgd door cijfers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:
- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:
- Het soort storing;
- het bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

TR

Teknik Servis

Dikkat:
Cihaz, muhtemel çalışma bozukluklarının tespit edilmesini sağlayan otomatik bir teşhis sistemi ile donatılmıştır. Bu bozukluklar ekranda aşağıdaki mesaj tipleri vasıtasıyla gösterilir: “--F” ve arkasında sayılar.
Bu durumda teknik destek müdahalesi gerekir.

Teknik desteğe başvurmadan önce:
- Arızanın bağımsız olarak çözülebildiğini kontrol ediniz;
- Aksaklığın giderilip giderilmediğini kontrol etmek için programı yeniden başlatınız;
- Giderilmediği takdirde, Yetkili Teknik Destek Servisine başvurunuz.

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda şu bilgileri veriniz:
- arıza tipi
- SıCAKlıK ekranı üzerinde görülen mesaj
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu bilgiler, soğutucu bölmesi içinde aşağıda solda bulunan teknik veriler etiketi üzerinde bulunmaktadır.

Cihazın ömrü 10 yıldır.

servis

0212 444 50 10

servis

INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul
TEL: (+90) 212 355 53 00
FAKS: (+90) 212 212 95 59
WEB: www.hotpoint-ariston.com.tr

PL

Serwis Techniczny

Uwaga:
Urządzenie wyposażone jest w system diagnostyczny do wykrywania ewentualnych usterek. Usterki sygnalizowane są na wyświetlaczu poprzez komunikaty typu: “F --”, po których następuje seria cyfr.
W takich przypadkach konieczna jest interwencja serwisu technicznego.

Przed zwróceniem się do Serwisu Technicznego:
- Sprawdzić, czy usterki nie można rozwiązać samodzielnie
- Ponownie uruchomić program, aby przekonać się, czy usterka nie ustąpiła.
- Jeśli tak się nie stało, należy skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

! Należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanych techników.

Podać:
- Rodzaj usterki;
- komunikat widoczny na wyświetlaczu TEMPERATURA
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 **EINSCHUBHÖHE 1**
2 **EINSCHUBHÖHE 2**
3 **EINSCHUBHÖHE 3**
4 **EINSCHUBHÖHE 4**
5 **EINSCHUBHÖHE 5**
6 **GLEITFÜHRUNGEN** für die Einschübe
7 Einschub **FETTPFANNE**
8 Einschub **BACKOFENROST**
9 **Bedienfeld**

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

1 **POZIOM 1**
2 **POZIOM 2**
3 **POZIOM 3**
4 **POZIOM 4**
5 **POZIOM 5**
6 **PROWADNICE** boczne
7 Poziom **BLACHA UNIWERSALNA**
8 Poziom **RUSZT**
9 **Panel sterowania**

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

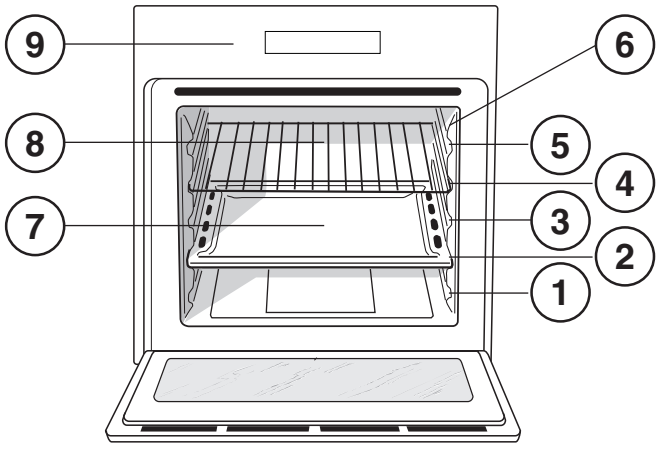
1 **POSITIE 1**
2 **POSITIE 2**
3 **POSITIE 3**
4 **POSITIE 4**
5 **POSITIE 5**
6 **GLEUVEN** om roosters in te schuiven
7 Rooster **LEKPLAAT**
8 Rooster **GRILL**
9 **Bedieningspaneel**

TR

Cihazın tanıtımı

Genel görünüm

1 **KONUM 1**
2 **KONUM 2**
3 **KONUM 3**
4 **KONUM 4**
5 **KONUM 5**
6 Açılır kapanır raf **KILAVUZLARı**
7 **YAĞ DAMLAMA TENCERESi**
8 **IZGARA**
9 **Kontrol Paneli**



DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

1 Drehschalter **PROGRAMME**
2 **BEDIENFELD ON**
3 **DISPLAY**
4 Drehknopf **THERMOSTAT/ZEITEINSTELLUNG**
5 **START/STOPP**
6 Symbol **FAST CLEAN**
7 Symbol **KURZZEITWECKER**
8 Symbol **ZEITEINSTELLUNG**
9 Symboltaste **TÜR- / BEDIENTAFELSPERRE**
10 Symbol **LICHT**

Display

11 Digit-Anzeige **TEMPERATUR** und **ZEITEN**
12 Symboltaste **DAUER**
13 Symboltaste **GARENDE**
14 Symbol **UHR**
15 Symbol **KURZZEITWECKER**
16 Anzeige **TÜRSPERRE**
17 Anzeige **TASTATURSPERRE**
18 **Vorheizanzeige / Restwärmeanzeige**
19 Symbole **PROGRAMME**

NL

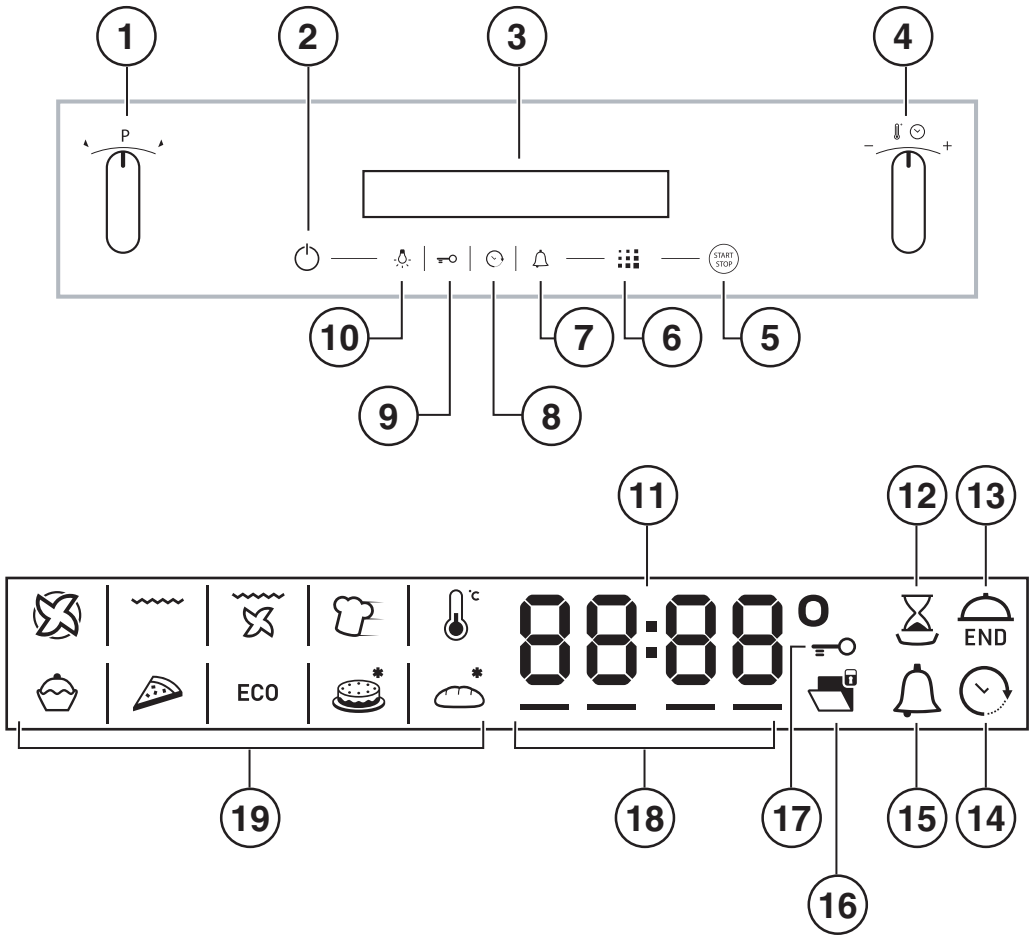
Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

1 **PROGRAMMAKNOP**
2 **INSCHAKELEN BEDIENINGSPANEEL**
3 **DISPLAY**
4 Knop **THERMOSTAAT / INSTELLEN TIJDEN**
5 **START / STOP**
6 Symbool **FAST CLEAN**
7 Symbool **TIMER**
8 Symbool **INSTELLEN TIJD**
9 Symbool **DEURBLOKKERING / BEDIENINGSPANEEL**
10 Symbool **LICHT**

Display

11 Cijfers **TEMPERATUREN** en **TIJDEN**
12 Symbool **DUUR**
13 Symbool **EINDE BEREIDING**
14 Symbool **KLOK**
15 Symbool **TIMER**
16 Aanwijzer **DEURBLOKKERING**
17 Aanwijzer **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**
18 Aanwijzer van de **Voorverwarming / Resterende warmte**
19 Symbolen **PROGRAMMA'S**



TR

Cihazın tanıtımı

Kontrol Paneli

1 **PROGRAMLAR** düğmesi
2 **PANELİN AÇILMASI**
3 **EKRAN**
4 **TERMOSTAT / ZAMAN AYAR** düğmesi
5 **BAŞLATMA / DURDURMA**
6 **FAST CLEAN** ikonu
7 **DAKİKA SAYACI** ikonu
8 **ZAMAN AYAR** ikonu
9 **KAPI KİLİDİ / KUMANDALAR** ikonu
10 **IŞIK** ikonu

Ekran

11 **SICAKLIK DERECESİ** ve **ZAMAN** sayısal haneleri
12 **SÜRE** ikonu
13 **PİŞİRME SONU** ikonu
14 **SAAT** ikonu
15 **DAKİKA SAYACI** ikonu
16 **KAPI BLOKE** göstergesi
17 **KİLİTLİ KLAVYE** göstergesi
18 **Ön ısıtma / Kalan Isı** göstergesi
19 **PROGRAMLAR** ikonu

PL

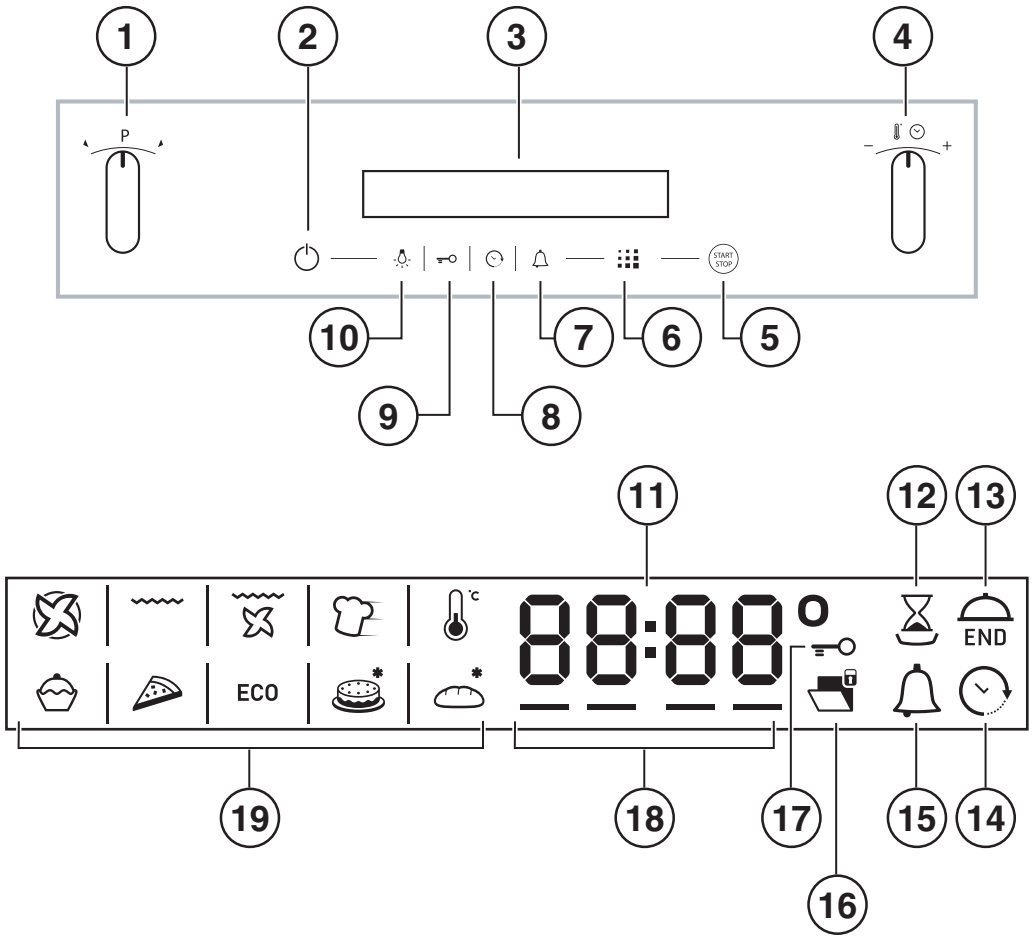
Opis urządzenia

Panel sterowania

1 Pokrętło **PROGRAMY**
2 **WŁĄCZENIE PANELU**
3 **WYŚWIETLACZ**
4 Pokrętło **TERMOSTAT/USTAWIANIE CZASU**
5 **URUCHOMIENIE / ZATRZYMANIE**
6 Ikona **FAST CLEAN**
7 Ikona **MINUTNIK**
8 Ikona **USTAWIENIA CZASU**
9 Ikona **BLOKADA DRZWICZEK / ELEMENTÓW STERUJĄCYCH**
10 Ikona **OŚWIETLENIE**

Wyświetlacz

11 Wskaźniki numeryczne **TEMPERATURA i CZAS**
12 Ikona **CZAS PIECZENIA**
13 Ikona **KONIEC PIECZENIA**
14 Ikona **ZEGAR**
15 Ikona **MINUTNIK**
16 Wskaźnik **BLOKADA DRZWICZEK**
17 Wskaźnik **BLOKADA PANELU PRZYCISKOWEGO**
18 Ikony **Nagrzewania wstępnego / Ciepła resztkowego**
19 Ikony **PROGRAMY**
1.



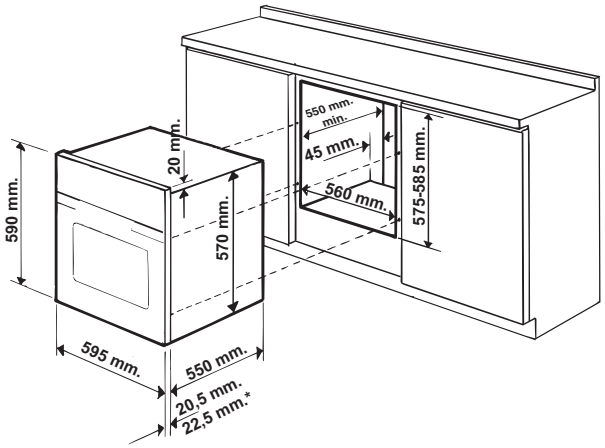
DE

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

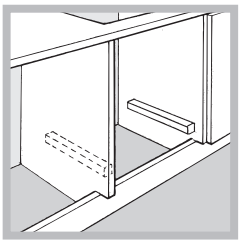
! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

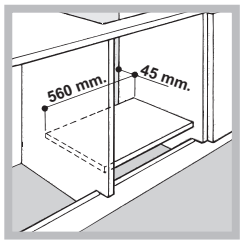
Einbau
Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:
- die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



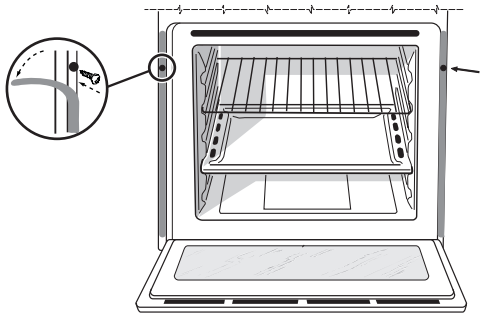
! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).





Zentrieren und Befestigen
Zur Befestigung des Geräts an den Umbauschrank:
- Die Backofentür öffnen;
- die seitlichen Dichtungen im oberen Bereich abziehen, bis die beiden Befestigungslöcher zu sehen sind;
- den Ofen am Umbauschrank mit den 2 Holzschrauben befestigen;
- die 2 Dichtungen wieder anbringen.

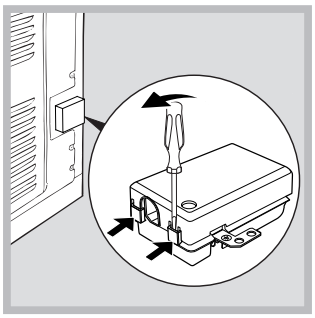


! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

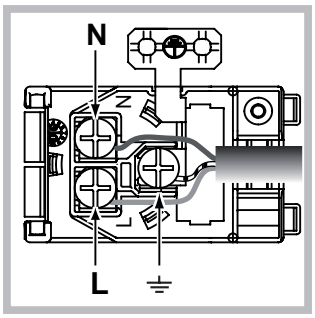
Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

Anschluss des Netzkabels



1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (siehe Abbildung).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:
- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

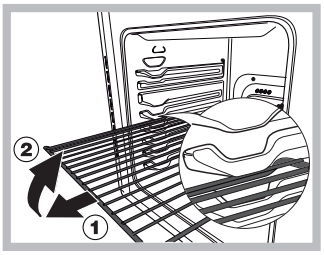
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen*	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen*	Liter 59
Abmessungen**	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen**	Liter 62
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50/60Hz oder 50Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: ECO.
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. - 2012/19/EG und nachfolgenden Änderungen. - 1275/2008 Standby/Off-Mode

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.
** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen (1).
Um die Roste komplett auszuziehen, braucht man sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

! Die Einstellungen lassen sich einfacher vornehmen, wenn der Drehschalter in Position bleibt: die Zahlen auf dem Display laufen schneller durch.

! Jede Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden gespeichert.

! Die Touch Control Tasten können nicht mit Handschuhen bedient werden.

Einige Modelle sind mit einem Scharniersystem versehen, mit dem sich die Tür langsam alleine (ohne sie mit der Hand begleiten zu müssen) schließt. Zur korrekten Betriebsweise, vor dem Schließen:
- die Tür ganz öffnen.
- Das Türschließen manuell nicht forcieren.

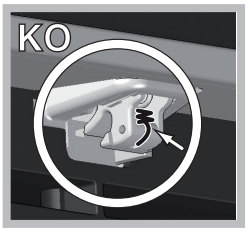
! Zur Optimierung der Kochleistung wird bei Aktivierung der ausgewählten Funktion eine Einstellung der Produktparameter vorgenommen, die eine Startverzögerung des Lüfters und der Heizelemente verursachen kann.

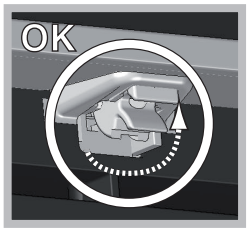
Sperre der Schaltelemente

! Die Schaltelemente können bei ausgeschaltetem Ofen, bei begonnenem, beendetem oder zu programmierendem Garvorgang blockiert werden.

Zur Sperre der Backofen-Schaltelemente halten Sie die Taste mindestens 2 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint das Symbol Schlüssel „n—O“. Die eingeschalteten Symbole und zeigen die aktivierte Blockierung an.
Zum Lösen drücken Sie erneut die Taste für mindestens 2 Sekunden.

! Bei der Reinigung des Geräts kann es vorkommen, versehentlich die Türblockierung zu schließen (eine Feder ist sichtbar). In diesem Fall öffnen Sie sie, indem Sie die Türblockierung nach oben drehen (siehe Abbildung).





Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann nur bei ausgeschaltetem Ofen eingestellt werden. Befindet sich der Ofen im Standby, dann erscheint beim ersten Drücken der Taste die aktuelle Uhrzeit. Drücken Sie erneut, um die Uhrzeit einzustellen.

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinken die Taste und die Ziffern auf dem Display für 10 Sekunden.
Zur Einstellung der Uhrzeit:
1. Drücken Sie die Taste .
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „−“ drehen, um die Stunden einzustellen.
3. Sobald die richtige Stunde angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste .
4. Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein.
Bei einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden. Die blinkende Ikone auf dem Display zeigt an, dass die Uhr nicht richtig eingestellt ist.

Kurzzeitwecker einstellen

! Der Kurzzeitwecker kann sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden. Der Kurzzeitwecker steuert das Ein- und Ausschalten des Backofens nicht.

Nach Ablauf der für den Kurzzeitwecker eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.
Einstellen des Kurzzeitweckers:
1. Drücken Sie die Taste .
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „−“ drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Sobald die gewünschte Einstellung gemacht ist, drücken Sie erneut die Taste .

Die eingeschaltete Ikone zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiv ist. Das DISPLAY zeigt den Countdown an.

Zum Löschen des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste und mit dem Wählschalter stellen Sie die Zeit auf 00:00. Drücken Sie erneut die Taste .

Das Symbol schaltet sich aus und zeigt so an, dass der Kurzzeitwecker nicht aktiv ist.

Backofen in Betrieb setzen

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste ein. Das Gerät gibt einen dreifachen, sich steigernden Signalton aus und alle Tasten leuchten nacheinander auf.
2. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen.Das Display schaltet auf:
- bei manuellem Programm die mit diesem Programm gekoppelte Temperatur;
- “Auto” im Wechsel mit der Dauer im Fall eines Automatikprogramms.

3. Drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Anzeigen der aktuellen Vorheiztemperatur schalten sich nach und nach an, je weiter die Temperatur steigt.
5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Vorheiz-Anzeigen signalisieren, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Jetzt können die zu garenden Speisen in den Backofen gegeben werden.
6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Die Temperatur wird durch drehen des Drehschalters THERMOSTAT eingestellt (nur für manuelle Programme);
- die Programmierung einer Garzeitdauer (siehe Programme);
- Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste START STOP. In diesem Fall kehrt das Gerät zu der eventuell zu einem früheren Zeitpunkt geänderten Temperatur zurück (nur für manuelle Programme).

- Zum Ausschalten des Ofens die Taste ⏻ für drei Sekunden gedrückt halten;
7. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren (zum Beispiel: Es wurde ein Programmstart für 20:30 Uhr programmiert. Um 19:30 fällt der Strom aus. Sobald der Strom wieder eingeschaltet ist, muss die Programmierung erneut ausgeführt werden).

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

! Der Ofen startet die Vorheizphase 2 Sekunden nach Auswahl des gewünschten Zyklus.

Kühlluftgebläse
Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld, der Backofentür und auch im unteren Teil der Ofentür austritt.Bei dem Programm FAST COOKING schaltet sich das Gebläse automatisch zehn Minuten nach dem Start ein. Zu Beginn des Programms FAST CLEAN verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung
Die Leuchte schaltet sich beim Öffnen der Ofentür oder bei einem Garprogrammstart ein.
Bei den Modellen mit LED INSIDE schalten Sich beim Start des Garvorgangs die LEDs an der Tür ein. Somit sind die Lebensmittel auf allen Ofenstufen besser zu sehen.
Mit der Taste kann die Leuchte jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

Restwärmeanzeigen
Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet: Bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Display mittels Aufleuchten der Grafikleiste “Restwärme” an, dass im Ofen noch eine gewisse Temperatur vorhanden ist. Die einzelnen Elemente der Leiste schalten sich nacheinander aus, je weiter die Temperatur im Ofen sinkt.

Wiederherstellung der Werkseinstellung
Der Ofen kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Damit werden alle vom Anwender ausgeführten Einstellungen gelöscht (Uhr und Garzeiten). Um den Reset auszuführen schalten Sie den Ofen aus, halten Sie den Drehschalter PROGRAMME nach rechts gedreht und halten Sie gleichzeitig die Taste START STOP 6 Sekunden lang gedrückt. Nach erfolgtem Reset ertönt ein akustisches Signal.
Beim ersten Drücken der Taste ⏻ erscheint wieder die erste Inbetriebnahme.

Standby
Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 30 Minuten keine Tasten gedrückt und wurde keine Tasten- oder Türblockierung eingestellt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden “Symbol Uhr” angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Programme

! Damit die Speisen schön saftig und knusprig werden, setzt der Ofen in Form von Wasserdampf die Feuchtigkeit frei, die normalerweise während des Garens verloren geht. Dadurch lassen sich alle Arten von Speisen optimal garen.

! Bei jedem Einschalten des Ofens erscheint das erste manuelle Garprogramm.

Manuelle Garprogramme
! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 30°C und 250 °C eingestellt werden (300°C für das Programm BARBECUE). Eventuelle Änderungen der Temperatur werden gespeichert und beim nächsten Aufruf des Programms angezeigt. Liegt die ausgewählte Temperatur unter der Innentemperatur des Ofens, dann zeigt das Display die Meldung “Hot”. Der Garvorgang kann aber dennoch gestartet werden.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **GRILL**
Drehen Sie den Knopf THERMOSTAT, werden auf dem Display die einstellbaren Leistungswerte angezeigt, die von 50% bis 100% reichen. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **ÜBERBACKEN**
Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein, und das Gebläse sowie der Drehspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür(siehe „Praktische Hinweise“)

Programm **FAST COOKING**
Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder auch nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einer Einschubhöhe erzielt.

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90 °C.

Programm **GEBÄCK**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen (z.B. Kuchen, deren Teige aufgehen müssen).

Programm **PIZZA**
Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

Programm **ECO**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieser Energiesparmodus ist speziell für kleine Gerichte gedacht und ideal um Speisen zu erwärmen.

Automatik-Garprogramme

! Temperatur und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.®** (Programmierte optimale Garzeit) unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann in den **nicht vorgeheizten** oder in den **vorgeheizten** Backofen geschoben werden. Die Garzeitdauer kann nach eigenen Wünschen, je nach dem gewählten Programm, um ±5/20 Minuten vor dem Start geändert werden. Auch nach dem Programmstart kann die Dauer geändert werden. Erfolgt die Änderung vor dem Programmstart, dann wird sie gespeichert und bei der nächsten Nutzung des Programms wieder verwendet. Liegt die Innentemperatur des Ofens über der des ausgewählten Programms, dann zeigt das Display die Meldung “Hot” und das Garprogramm kann nicht gestartet werden; Sie müssen abwarten, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit Natur- oder chem. Hefe, oder ohne Hefe. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **BROT**
Benutzen Sie diese Funktion zum Brotbacken. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 50 g (0,5 dl) kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.**
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:
1 Backblech mit 1,000g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:
- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.

Garzeit programmieren

1. Drücken Sie die Taste, bis auf dem Display das Symbol und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. drehen Sie den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG Richtung “+” und “−”, um die gewünschte Zeit einzustellen; für eine einfachere Einstellung halten Sie den Schalter in Position, dann laufen die Zahlen schneller durch.
3. Sobald die gewünschte Dauer eingestellt ist, drücken Sie erneut die Taste. Das Display zeigt im Wechsel die eingestellte Garzeitdauer und die Temperatur an.
4. Drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige „END“ und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

! Zur optimalen Nutzung des verzögerten Programmstarts muss die Uhr exakt eingestellt sein.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Drücken Sie zwei Mal die Taste: das Symbol END und die Zahlen auf dem Display beginnen zu blinken;
3. Drehen Sie den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “−”, um die Stunde des Garzeitendes einzustellen.
4. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Programmende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste. Das Display zeigt im Wechsel die eingestellte Garzeitdauer, die Uhrzeit des Garzeitendes und die Temperatur an.
5. Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste START STOP.

Lund Symbole und END signalisieren, dass, eine Programmierung vorhanden ist. Das DISPLAY gibt das Garende und die Garzeit in Wechselfolge wieder.

6. Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display die Anzeige „END“ und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet automatisch um 11:15 Uhr.

Um eine Programmation zu löschen drücken Sie die Taste START STOP.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle der Garzeiten

Programme	Lebensmittel	Gew (Kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
	Manuell		**Standard-Führungen**	**Gleit-Führungen**			
Echte Heißluft*	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210-220	20-25
	Kuchen auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	Ja	160-170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	180-190	35-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	180	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	190-200	20-30
Grill*	Makrelen	1	4	3	Nein	300	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	300	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	300	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	300	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	300	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	300	15-20
	Würste	0,7	4	3	Nein	300	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	300	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	300	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	300	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	300	70-80
Überbacken*	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45
Fast Cooking (Intensivbacken)*	**Tiefkühlgerichte**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Zucchini und Krebse im Bierteig	0.4	2	1	-	200	20
	Spinat-Quiche	0.5	2	1	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0.4	2	1	-	180	25-30
	Hühnchen	0.4	2	1	-	220	15-20
	Fertiggerichte						
	Hühnchenflügel goldgelb	0.4	2	1	-	200	20-25
	Frische Gerichte						
	Mürbeteiggebäck	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum Cake	0.6	2	1	-	180	45
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0.2	2	1	-	210	10-12
Niedrige Temperatur*	Aufgehen/Auftauen	-	2	1	nein	40	-
	Weiße Baisers	-	2	1	nein	65	8-12 St.
	Fleisch/Fisch	-	2	1	nein	90	90-180
Gebäck*	Kuchen	0,5	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	2 oder 3	1 oder 2	Ja	170-180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	2 und 4	1 und 3	Ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	2 oder 3	1 oder 2	Ja	160-170	30-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	2	1	Ja	200	30-35
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	2	1	Ja	210	20-25
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	Ja	210-220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	Ja	190-200	20-25
Automatisch**							
Kuchen	Kuchen	1	2 oder 3	2	Nein		
Brot***	Brot (siehe Rezept)	1	1 oder 2	1	Nein		

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Geschmack geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.
** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Diese Werte sind ab der voreingestellten Garzeitdauer einstellbar.
*** Wie im Rezept angegeben 50 gr (0,5 dl) Wasser in die auf Position 5 eingeschobene Fettpfanne füllen.

! Sparprogramm ECO: Dieses Programm, den Stromverbrauch merklich reduziert, ist für Speise wie Fischfilets, Kleingebäck und Gemüse geeignet. Es eignet sich auch zum Aufwärmen und Fertiggaren von Speisen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

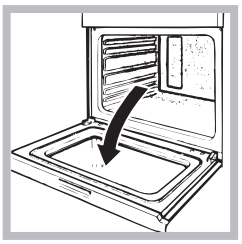
- Leichte Farbabweichungen auf der Vorderseite des Ofens hängen von den unterschiedlichen Materialien wie Glas, Plastik oder Metall ab.
- Eventuelle Schatten- oder Streifenbildungen auf dem Glas der Ofentür, sind auf die Lichtspiegelung der Innenraumleuchte zurückzuführen.
- Bei sehr hohen Temperaturen entstehen auf dem Email Brandzeichen. Bei diesem Prozess können auch Farbveränderungen entstehen. Das ist jedoch völlig normal und hat absolut keine Auswirkung auf die Funktion. Die Ränder der dünnen Bleche können nicht vollkommen emailliert werden und können daher unbehandelt erscheinen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz.
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.

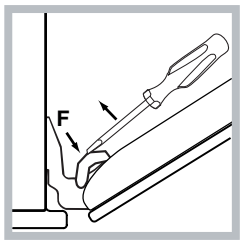
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

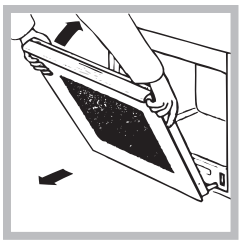
Backofentür reinigen

! Bei den Modellen mit LED INSIDE ist es nicht möglich, die Tür abzumontieren.

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.
Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.
1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (siehe Abbildung).
2. Mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (siehe Abbildung);

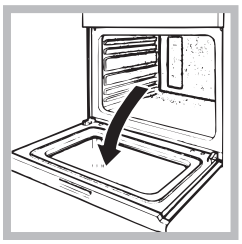




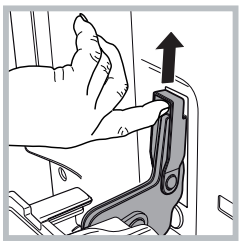


3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Die Tür danach nach außen aus ihrer Lagerung herausziehen (siehe Abbildung). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

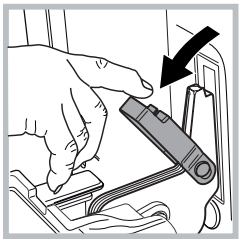
Um die Backofentür mit soft closing scharnieren entfernen*:



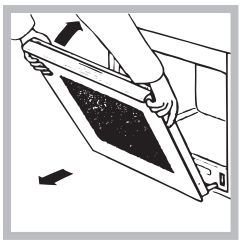
1. Die Gerätetür komplett öffnen.



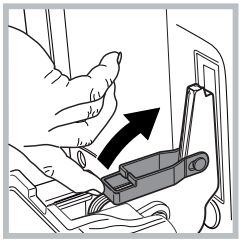
2. Die Ausziehhaken an den beiden Scharnieren anheben. Sollte das von Hand nicht gehen, ein Werkzeug als Hebel verwenden.



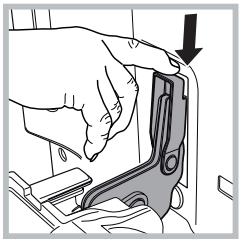
3. Die Ausziehhaken komplett nach unten drehen.



4. Die Tür an den Seiten fassen und langsam, jedoch nicht ganz schließen. Dann die Tür zu sich ziehen und so ausheben (siehe Abbildung). Die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.



5. Die Ausziehhaken nach oben drehen, bis sie an der Front des Backofens anliegen.

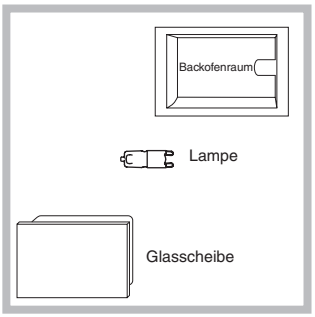


6. Die Ausziehhaken nach unten drücken **und sicherstellen, dass sie fest sitzen und sich nicht nach vorne drehen**.

* Nur bei einigen Modellen.

Dichtungen prüfen
Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch



1. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung ab.
2. Nehmen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue desselben Typs: Halogenlampe 230 W, Leistung 25 W, Sockel G9.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

! Berühren Sie die Lampe nicht mit bloßen Händen.

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Automatische Reinigung FAST CLEAN

Bei dem Programm FAST CLEAN werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, während dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche.
Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um eine unmittelbare und absolut normale Verbrennung, die keine Gefahr birgt.

Vor der FAST CLEAN-Reinigung:
- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung der FAST CLEAN-Reinigung:

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste ⏻ ein.
2. Drücken Sie die Taste ⋮⋮, auf dem Display werden die Meldungen “Piro”, “nor” und die Default-Garzeitdauer von 1:30 h (normaler Zyklus) im Wechsel anzeigt.
3. Drücken Sie die Taste 🕒 und drehen Sie dann den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG, um den voreingestellten Reinigungsgrad zu verändern. Sie können zwischen drei verschiedenen Reinigungsgraden wählen, deren Dauer voreingestellt und nicht änderbar ist:
1. Sparprogramm (ECO): Drehschalter in Richtung „−“ drehen. Dauer: 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Dauer: 1 Stunde und 30 Minuten.
3. Intensivprogramm (INT): Knopf in Richtung „+“ drehen. Dauer: 2 Stunden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste 🕒.
5. Drücken Sie die Taste START STOP, um die Reinigung zu starten.

Auch für den FAST CLEAN Zyklus kann, wie für jeden normalen Garvorgang, programmiert werden, wann dieser beendet werden soll (siehe Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs).

! Das gewünschte Programm Fast Clean wird automatisch bestätigt und gestartet, wenn nicht innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl die Taste mit dem Symbol UHR gedrückt wird.

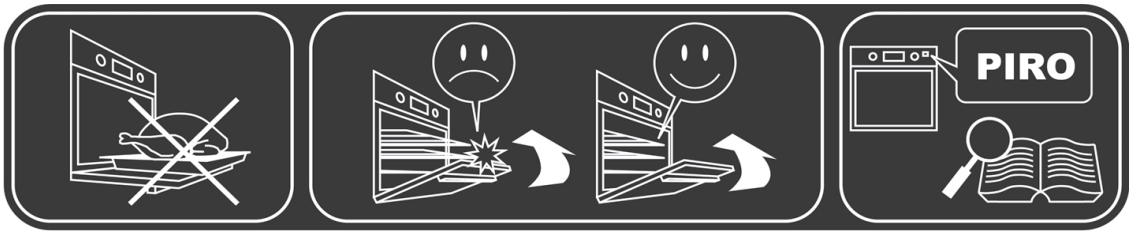
Sicherheitsvorrichtungen
- Bei Erreichen hoher Temperaturen wird die Ofentür zur Vermeidung eventueller Verbrennungen automatisch gesperrt; auf dem Display leuchtet die Ikone 🔒 auf;
- Mit der Taste START STOP kann der Reinigungszyklus jederzeit unterbrochen werden;
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Ende) nicht mehr geändert werden.

Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs
1. Drücken Sie zwei Mal die Taste 🕒: das Symbol END und die Zahlen auf dem Display beginnen zu blinken;
2. Drehen Sie den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „−“, um die Stunde des Reinigungszeitendes einzustellen.
3. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Programmende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste 🕒. Das Display zeigt im Wechsel die eingestellte Reinigungszeitdauer, das Reinigungszeitendes und den eingestellten Reinigungsgrad an.
4. Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste START STOP.
Lund Symbole ⏳ und END signalisieren, dass, eine Programmierung vorhanden ist.
5. Nach Ablauf der Reinigungszeit erscheint auf dem Display die Anzeige „END“ und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein FAST CLEAN - Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Um eine Programmation zu löschen drücken Sie die Taste START STOP.

Nach Abschluss der Selbstreinigung
Zur Öffnung der Ofentür muss abgewartet werden, bis sich die Ikone ausschaltet: 🔒 dadurch wird angezeigt, dass die Backofentemperatur auf einen annehmbaren Wert gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

ZUR BEACHTUNG



DE

Verwenden Sie die offene Gerätetür nicht als Ablagefläche

Stellen Sie sicher, dass die Roste und Bleche bis zum Anschlag eingeschoben sind, bevor Sie die Tür schließen

Für den Gebrauch des automatischen Reinigungszyklus (Pyrolyse) lesen Sie aufmerksam das Handbuch durch

Störungen und Abhilfe

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die “Taste Uhr” und die Ziffern auf dem Display blinken.	Das Gerät wurde gerade an das Stromnetz angeschlossen oder ein Stromausfall hat stattgefunden.	Uhr einstellen.
Ein programmiertes Garprogramm ist nicht gestartet.	Ein Stromausfall hat stattgefunden.	Die Programmierung wiederholen.
Nur die “Taste Uhr” leuchtet stark.	Das Gerät ist im Standby.	Mit dem Berühren einer beliebigen Taste wird der Standby verlassen.
Ich habe ein automatisches Programm ausgewählt. Das Display zeigt die Meldung “Hot” und das Garprogramm startet nicht.	Die Innentemperatur des Ofens liegt über der des eingestellten Garprogramms.	Warten, bis sich der Backofen abgekühlt hat.
Ich habe das Heißluftgaren ausgewählt und die Speisen sind angebrannt.	Positionen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.	Es wird empfohlen, die Bratschalen nach halber Kochzeit zu drehen.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

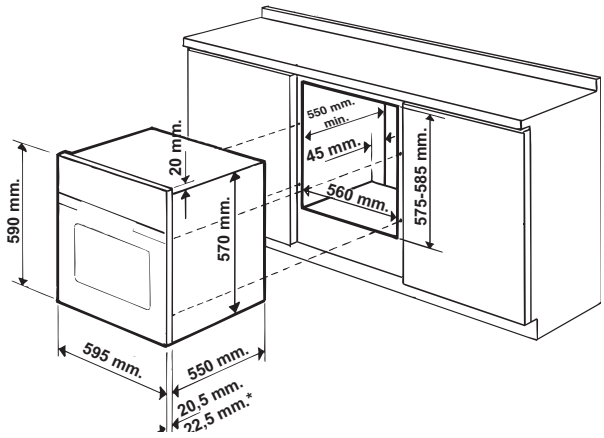
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

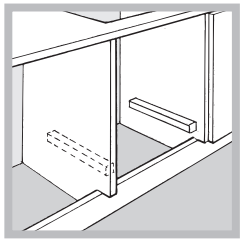
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie figuur) alsin stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

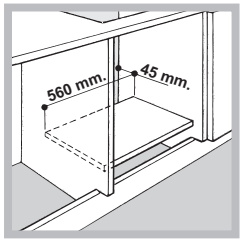


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen. Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).

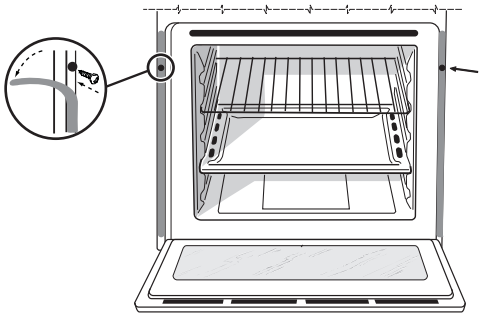




Centreren en bevestigen

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen:

- open de ovendeur;
- haal de zijdelingse afdichtingen aan de bovenzijde los totdat de 2 bevestigingsopeningen verschijnen;
- bevestig de oven aan het meubel met behulp van de 2 houtschroeven;
- doe de 2 afdichtingen op hun plaats.

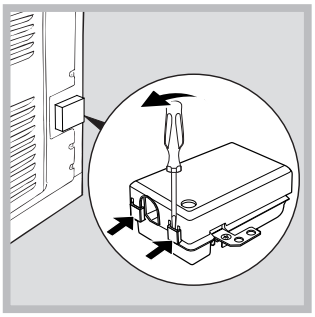


! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

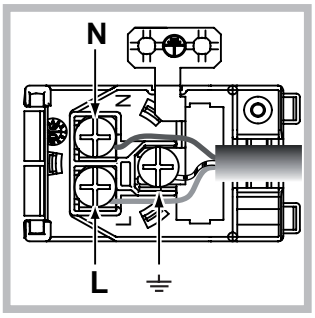
Elektrische aansluiting

De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).



2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (zie afbeelding).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:
- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

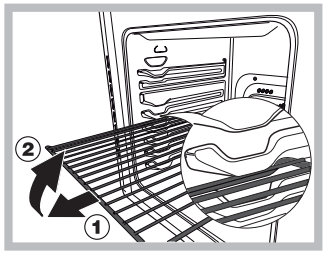
! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TJE	
*	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 41,5 cm
	liter 59
**	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 41,5 cm
	liter 62
en	spanning 220-240V ~ 50/60 Hz of 50Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 2800W
	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: ECO.
	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15.12.04 (Elektromagnetische

Starten en gebruik



BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de gril naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt (1). Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Om de instellingen te vergemakkelijken houdt u de knop vast: de cijfers of het display gaan sneller vooruit.

! Elke instelling wordt automatisch na 10 seconden opgeslagen.

! Het is niet mogelijk de touch toetsen te activeren als u handschoenen draagt.

Enkele modellen beschikken over een scharnierensysteem waarmee de deur langzaam dichtvalt zonder dat u hem met de hand hoeft te begeleiden. Voor een juist gebruik, voor u hem sluit:
- open de deur helemaal.
- vermijd de deur met de hand te forceren.

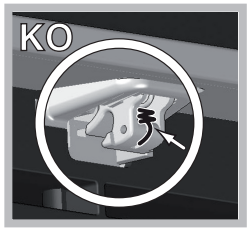
! Als u de gekozen functie activeert worden de parameters van het apparaat afgesteld om de kookprestaties te optimaliseren. Dit kan een vertraging in de ontsteking van de ventilator en de verwarmingselementen teweegbrengen.

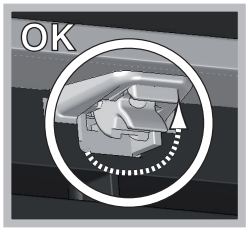
Blokkering bedieningspaneel

! Het bedieningspaneel kan geblokkeerd worden met de oven uit, gedurende of na afloop van de bereiding en tijdens het programmeren.

Om de deur of het bedieningspaneel van de oven te blokkeren, drukt u minstens 2 seconden op de toets. U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt het sleutelsymbool "n—O". Als de symbolen en aan zijn betekent het dat de blokkering actief is.
Om de blokkering uit te schakelen drukt u nogmaals minstens 2 seconden op de toets.

! Tijdens de reiniging van het apparaat kan het gebeuren dat u ongemerkt de deurblokkering inschakelt (er verschijnt een veer). U dient de blokkering weer op de 'open' stand te plaatsen door hem naar boven toe te draaien (zie afbeelding).





De klok instellen

! De klok kan alleen worden ingesteld als de oven uit is. Als de oven in de stand-by modus staat verschijnt, als u op de toets drukt, de huidige tijd. Druk hier nogmaals op om de tijd in te stellen.

Na het aansluiten op het elektrische net of na een black-out zullen de toets en de cijfers op het display 10 seconden lang knipperen.
Om de klok in te stellen:
1. Druk op de toets .
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de uren in te stellen.
3. Als u het juiste uur heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
4. herhaal bovenstaande handeling voor de minuten.
In het geval van een black-out moet de klok opnieuw worden ingesteld. Het symbool dat op het display knippert geeft aan dat de klok niet juist is ingesteld.

De timer instellen

! U kunt de timer zowel met de oven aan als met de oven uit instellen. De timer heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.

Als de tijd verstreken is laat de timer een geluidssignaal horen dat ofwel vanzelf na 30 seconden uitgaat, of kan worden afgezet door op een willekeurige actieve toets te drukken.
De timer instellen:
1. Druk op de toets .
2. 2. Regel de gewenste tijd door de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" te draaien.
3. Als u de juiste instelling heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
Het symbool geeft aan dat de timer actief is. Het DISPLAY toont dat het aftellen is begonnen.
Om de timer te annuleren drukt u op de toets en zet u m.b.v. de knop de tijd op 00:00.
Druk nogmaals op de toets .
Als het symbool uitgaat betekent dit dat de timer uitgeschakeld is.

De oven starten

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de toets. U hoort een drievoudige, stijgende toon en alle toetsen gaan een voor een aan.
2. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.Het display laat zien:
- in het geval van een handmatige programmering, de temperatuur die bij dat programma hoort;
- Om de beurt "Auto" en de duur, in het geval van een automatische programmering.
3. Druk op de toets START STOP om het koken te starten.
4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van voorverwarming gaan naarmate de temperatuur stijgt aan.
5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de voorverwarming geven aan dat de voorverwarming compleet is. Zet de etenswaren in de oven
6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- de temperatuur wijzigen door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien (alleen voor handmatige programma's);
- de duur van de bereiding programmeren (zie Programma's);
- de bereiding onderbreken door op de toets START STOP te drukken. In dit geval

onthoudt het apparaat de temperatuur die eventueel daarvoor is gewijzigd (alleen voor handmatige programma's).

- schakel de oven uit door 3 seconden te drukken op de toets ⏻.

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw te programmeren (bv.: u heeft een start van de bereiding ingesteld om 20:30. Om 19:30 vindt er een black-out plaats. Als de stroom terugkeert dient u de programmering opnieuw in te stellen).

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

! Twee seconden nadat u de gewenste cyclus heeft geselecteerd begint de oven de voorverwarmingsfase.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt, alsmede aan de onderzijde van de ovendeur. Bij het programma FAST COOKING zal de ventilator automatisch tien minuten na het inschakelen van start gaan. Aan het begin van het programma FAST CLEAN draait de ventilator op lage snelheid.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Het licht gaat aan als u de ovendeur opent of op het moment dat een bereiding van start gaat.

In de modellen die beschikken over een LED INSIDE zullen, bij het starten van de bereiding, alle leds op de deur aangaan voor een betere verlichting van alle bereidingsniveaus.

Met de toets kunt u het licht op elk gewenst moment aan of uit doen.

Aanwijzers van de resterende warmte

Het fornuis is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Als de oven uit is geeft het display d.m.v. het ontsteken van de aanwijzer van "resterende warmte" aan dat de oven van binnen nog warm is. De elementen van de aanwijzer gaan een voor een uit als de temperatuur in de oven daalt.

Herstellen fabriekswaarden

U kunt de oven terugbrengen naar de fabriekswaarden en alle gebruikersinstellingen resetten (klok en persoonlijke bereidingen). Om de oven te resetten moet u hem uitschakelen door de PROGRAMMAKNOP tegen de klok in te draaien en tegelijkertijd 6 seconden lang op de toets START STOP te drukken. Bij het herstellen van de fabriekswaarden, hoort u een geluidssignaal. Zodra u weer op de toets ⏻ drukt, keert u terug naar de eerste ontsteking.

Standby

Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand. Wanneer er 30 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, en er geen deurblokkering of blokkering van het bedieningspaneel is ingesteld, gaat het apparaat automatisch over naar de stand-by stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het "Symbool Klok" op een hoge verlichtingssterkte.

Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over naar de operationele stand.

Programma's

! Om te zorgen dat de gerechten perfect krokant en zacht uit de oven komen, laat de oven het vocht dat op natuurlijke wijze uit het voedsel vrijkomt wegvloeien in de vorm van waterdamp. Op deze manier kunnen alle gerechten een optimaal kookresultaat bereiken.

! Bij elke ontsteking stelt de oven als eerste het programma van handmatige bereiding voor.

Programma **MULTILEVEL**

Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**

Als u aan de knop THERMOSTAAT draait, geeft het display niveaus van stroomsterkte weer die gaan van een minimum van 50% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige verwarmingselement. De ventilator en het draaispit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven.

Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht (zie "Praktische kooktips").

Programma **FAST COOKING**

Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

Programma's **LAGE TEMPERATUUR**

Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

Programma **GEBAK**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken, zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen).

Programma **PIZZA**

De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Door deze combinatie van elementen wordt de oven snel warm. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **ECO**
Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. De energiebesparende stand wordt aanbevolen voor kleine gerechten. Het is ideaal voor het opwarmen of afbakken van gerechte.

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **kookduur** zijn **van te voren ingesteld** door het **C.O.P.® systeem (Optimale Geprogrammeerde Bereiding)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. U kunt het gerecht in een **koude** of **warme oven plaatsen**. Het is mogelijk de duur van de bereiding, voor de start, naar smaak ±5/20 minuten te wijzigen, op basis van het gekozen programma. Als de bereiding reeds is gestart, kunt u in ieder geval de duur wijzigen. Als de wijziging wordt uitgevoerd vóór de start van het programma wordt deze opgeslagen en bij het eerstvolgende gebruik van het programma opnieuw voorgesteld. Als de interne temperatuur van de oven hoger is dan degene die wordt voorgesteld voor het gekozen programma, toont het display de tekst "Hot" en is het niet mogelijk de bereiding uit te voeren. Wacht tot de oven afkoelt.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.

Programma **CAKE**
Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **BROOD**
Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 50 g (0,5 dl) koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;**
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

Recept voor BROOD:
1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
Procedure:
- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Plaats het brood in de koude oven.
- Start het programma BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het display beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN naar de "+" en de "−" om de gewenste tijd in te stellen. Als u de knop ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
3. Als u de juiste duur heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets . Het display toont om de beurt de duur en de ingestelde temperatuur.
4. Druk op de toets START STOP om het koken te starten.
5. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display de tekst "END" en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

! Om de uitgestelde bereiding goed te programmeren is het van fundamenteel belang dat de klok goed staat.

1. Volg de voor de tijdsduur beschreven procedure van punt 1 t/m 3;
2. Druk 2 maal op de toets : het symbool END en de cijfers op het display beginnen te knipperen;
3. draai de knop INSTELLEN TIJDEN naar de "+" en de "−" om de tijd van einde bereiding in te stellen.
4. Als u de gewenste eindtijd heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets . Het display toont om de beurt de duur, het tijdstip van einde bereiding en de ingestelde temperatuur.
5. Druk op de toets START STOP om de programmering te activeren.

De symbolen en END gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.
6. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display de tekst "END" en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

Om een programmering te annuleren drukt u op de toets START STOP.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (Kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
	Handmatig		standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Multilevel*	Pizza op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210-220	20-25
	(Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	160-170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	180-190	35-40
	Soesjes op 3 roosters		1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	190	20-25
	Koekjes op 3 roosters		1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	190-200	20-30
Barbecue*	Makreel	1	4	3	nee	300	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	300	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	300	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	300	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	300	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	300	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	300	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	300	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	300	70-80
Gratineren*	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	nee	210	40-45
Fast cooking*	**Diepvriesproducten**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0.4	2	1	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	1	-	180	25-30
	Kipsnacks	0.4	2	1	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten						
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	1	-	200	20-25
	Verse etenswaren						
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plumcake	0.6	2	1	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	1	-	210	10-12
Lage temperatuur*	Rijzen / ontdooien	-	2	1	nee	40	-
	Witte meringues	-	2	1	nee	65	8-12 ore
	Vlees / Vis	-	2	1	nee	90	90-180
Gebak*	Vruchtentaarten	0,5	2 of 3	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	2 of 3	1 of 2	ja	180	40-50
	Plumcake	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	2 en 4	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	2 of 3	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	2	1	ja	200	30-35
	Meringue op 3 roosters	0,5	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	2	1	ja	210	20-25
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	ja	210-220	15-20
	Focaccia-brood	0,5	2	1	ja	190-200	20-25
	Automatisch**						
Taarten	Taarten	1	2 of 3	2	nee		
Brood***	Brood (zie recept)	1	1 of 2	1	nee		

*De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.
**De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden kunnen door de gebruiker worden aangepast, om te beginnen met de vooringestelde duur.
***Zoals het recept aangeeft, dient u 50 gr (0,5 dl) water in de lekplaat op stand 5 toe te voegen.

! Programma ECO: Dit programma garandeert een aanzienlijke energiebesparing. Het is ideaal voor gerechten zoals visfilets, klein gebak en groente. Het is ook geschikt om gerechten op te warmen of bereidingen af te maken.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s voorprogrammeert, in het bijzonder de “uitgestelde bereiding” (zie Programma’s) en de “vertraagde automatische reiniging” (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

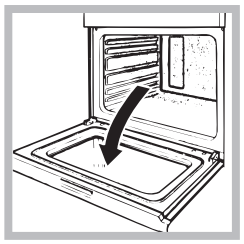
- Lichte kleurverschillen aan de voorzijde van de oven zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen zoals glas, plastic en metaal.
- Eventuele schaduwpartijen, lijkend op strepen, op het glas van de ovendeur, zijn het gevolg van de weerkaatsing van het ovenlicht.
- Bij zeer hoge temperaturen wordt het email gebrandmerkt. Tijdens dit proces zouden er verschillende kleurvariaties kunnen worden gecreëerd. Dit is normaal en heeft geen enkele invloed op de werking. De randen van de dunne staalplaten kunnen niet volledig worden gelakt en kunnen dus grof lijken. Dit heeft geen enkele negatieve invloed op de anti-corrosie bescherming.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- We raden u aan de schoonmaakmiddelen niet direct op het bedieningspaneel te spuiten maar een sponsje te gebruiken.

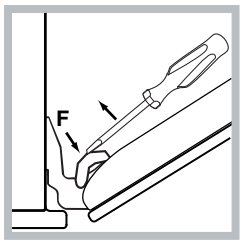
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

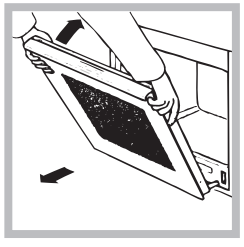
De ovendeur reinigen

! Bij de modellen die uitgerust zijn met LED INSIDE kan de deur uit elkaar gehaald worden.

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:
1. Open de deur volledig (zie afbeelding).
2. Til de hendeltjes **F** die zich aan de twee scharnieren bevinden, op met behulp van een schroevendraaier en draai ze (zie afbeelding);

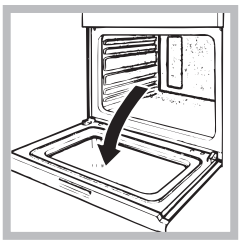




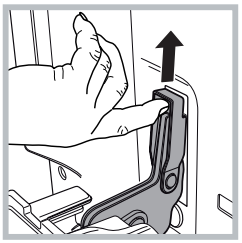


3. Pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

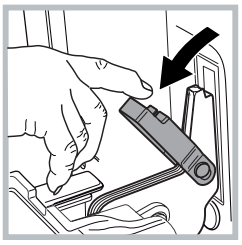
Om de ovendeur te verwijderen met soft closing scharnieren*:



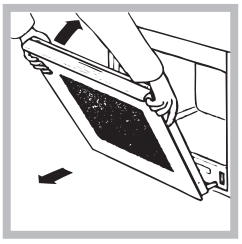
1. Open de deur helemaal.



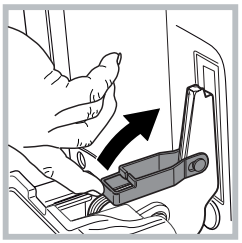
2. Til de extractiehaken die op de twee scharnieren zitten op.Als u ze niet met de hand kunt optillen, gebruik dan een stuk gereedschap.



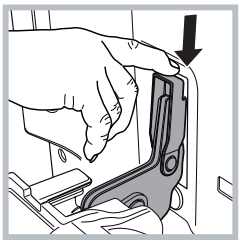
3. Draai de extractiehaken volledig naar beneden toe.



4. Pak de deur aan de twee externe zijden beet en doe hem langzaam dicht maar niet volledig. Trek daarna de deur naar u toe en haal door hem van zijn plaats te halen (zie afbeelding). Doe de deur weer op zijn plaats door bovengaande handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.



5. Draai de extractiehaken naar boven toe totdat ze de voorzijde van de oven aanraken.

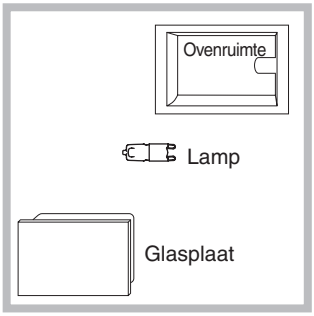


6. Duw de extractiehaken naar beneden toe, **en zorg ervoor dat ze goed vastzitten en niet naar voren kunnen draaien**.

Het controleren van de afdichtingen
Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:
1. Verwijder het glazen lampenkapje.
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: halogene lamp spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting G 9.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats (zie afbeelding).

! Raak de lamp niet direct met uw handen aan.

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Automatische reiniging door middel van FAST CLEAN

Door de functie FAST CLEAN te activeren bereikt de oven een temperatuur van 500°C die nodig is voor het verbranden van voedselrestjes. Het vuil wordt letterlijk as.
Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is het gevolg van een ogenblikkelijke verbranding, hetgeen een normaal verschijnsel is, dat geen enkel gevaar oplevert.

Voor het activeren van FAST CLEAN:
- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om het programma Fast Clean te activeren:

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de toets .
2. Druk op de toets , het display toont om de beurt de teksten “Piro” en “nor” en de default duur van 1:30 hr (normale cyclus).
3. Druk op de toets en draai daarna de knop INSTELLEN TIJDEN om het vooringestelde reinigingsniveau te wijzigen. Het is mogelijk tussen 3 verschillende niveaus te kiezen, met een vooraf bepaalde duur die niet kan worden gewijzigd:
1. Economisch (ECO): draai de knop richting “−”. Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting “+”. Duur 2 uur.
4. Druk op de toets om te bevestigen.
5. Druk op de toets om het reinigen te starten.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook voor de FAST CLEAN cyclus mogelijk een einde te programmeren (zie Programmeren van het einde van de automatische reiniging).

! Als u niet binnen 10 seconden na de selectie van de duur op het symbool KLOK drukt, zal het gewenste Fast Clean programma automatisch worden bevestigd en gestart.

Veiligheidsmechanismen
- de deur wordt automatisch geblokkeerd zodra de temperatuur hoog oploopt. Het symbool op het display gaat aan.
- als u op de toets drukt kunt u de reinigingscyclus op elk moment annuleren.
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd niet meer veranderd worden.

Programmeren van het einde van de automatische reiniging

1. Druk 2 maal op de toets : het symbool END en de cijfers op het display beginnen te knipperen;
2. Draai de knop INSTELLEN TIJDEN naar de “+” en de “−” om de tijd van einde reiniging in te stellen.
3. Als u de gewenste eindtijd heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets . Het display toont om de beurt de duur, het tijdstip van einde reiniging en het ingestelde reinigingsniveau.
4. Druk op de toets om de programmering te activeren.

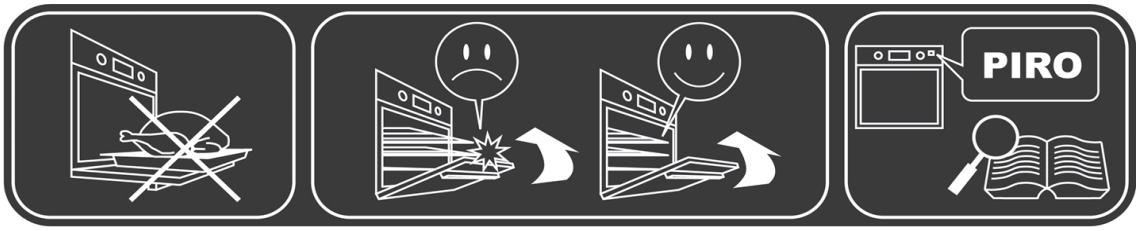
De symbolen en END gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd.
5. Als de reiniging is beëindigd verschijnt op het display de tekst “END” en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het Economische niveau van FAST CLEAN met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

Om een programmering te annuleren drukt u op de toets .

Na de automatische reiniging

U kunt de ovendeur pas openen als het symbool is uitgeschakeld. Dit geeft aan dat de oventemperatuur voldoende gezakt is. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

PAS OP



NL

Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur

Zorg ervoor dat roosters en lekplaten tot aan achterin de oven worden geschoven voor u de deur dichtdoet.

Voor u een automatische reinigingscyclus (pyrolyse) uitvoert, dient u de handleiding nauwkeurig door te nemen.

Storingen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De “Klok Toets” en de cijfers op het display knipperen.	Het apparaat is net aangesloten op het elektrische net of er heeft een black-out plaatsgevonden.	Stel de klok in.
De programmering van een bereiding is niet van start gegaan.	Er is een black-out geweest.	Herhaal de programmering.
Alleen de “Klok Toets” is ingeschakeld, op een hoge verlichtingssterkte.	Het apparaat staat in de stand-by modus.	Druk op een willekeurige toets om uit de stand-by modus te treden.
Ik heb een automatisch programma gekozen. Het display toont “Hot” en de bereiding gaat niet van start.	De interne temperatuur van de oven is hoger dan die wordt aangeraden voor het gekozen programma.	Wacht tot de oven is afgekoeld.
Ik heb een geventileerde bereiding gekozen en het eten is enigszins verbrand.	Standen 1 en 5: bij deze standen is de hete lucht direct op de gerechten gericht, en zou delicate gerechten kunnen verbranden.	Het wordt aangeraden om de ovenschalen op de helft van de kooktijd te draaien.

Montaj

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Yerleştirme

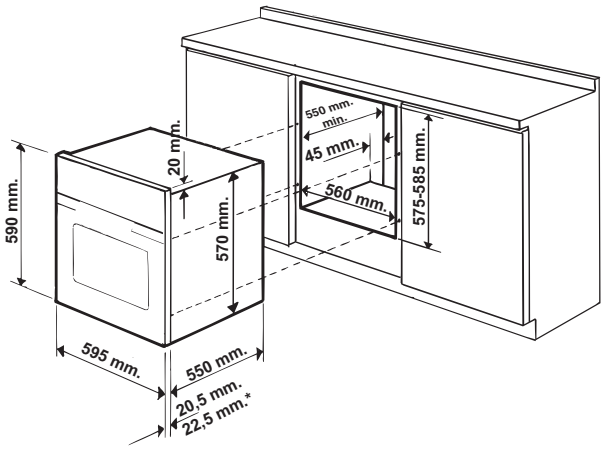
! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (bakınız Önlem ve tavsiyeler).

! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

Yuvaya oturtma

Cihazın düzgün bir şekilde çalışması için fırın yuvasının yer aldığı dolabın uygun özellikleri taşıması gerekir:

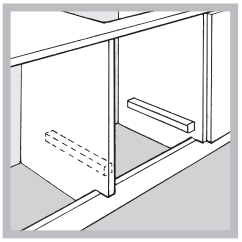
- fırına yapışık konumdaki paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- ahşap kaplama dolapların söz konusu olduğu durumlarda, kullanılan tutkal 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- fırının yuvasına yerleştirilmesi durumunda, işlem ister masa altında (şekle bakınız) ister kolon üzerinde yapılacak olsun, dolapların ebatları şöyle olmalıdır:

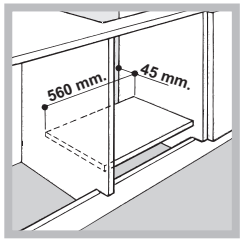


! Cihaz yuvasına yerleştirildikten sonra elektrikli bölümler ile hiçbir şekilde temas etmemelidir. Özellikler etiketinde belirtilmiş olan tüketime ilişkin bilgiler bu kurulum tipine göre ölçülmüştür.

Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (şekillere bakınız).

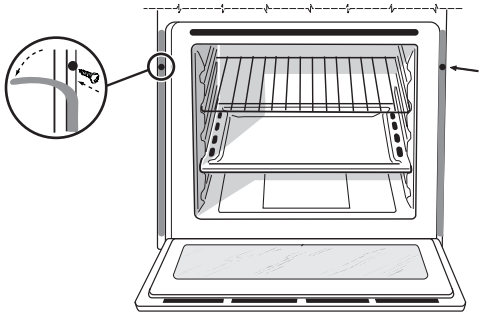




Ortalama ve sabitleme

Cihazı dolaba sabitlemek için:

- fırının kapağını açınız;
- Üst yan kisimdan contalari iki sabitleme deligini ortaya cikaracak sekilde çikariniz;
- 2 tahta vida kullanarak fırını dolaba sabitleyiniz;
- Iki contayi yeniden konumlandiriniz.

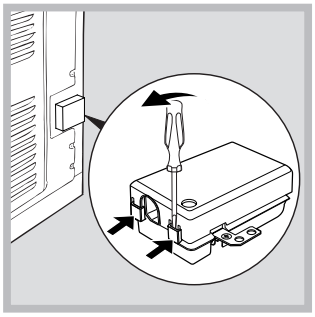


! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

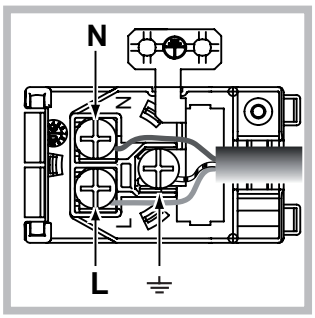
Elektrik bağlantısı

Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış fırınlar, cihazın üzerindeki özellikler etiketinde belirtilmiş olan gerilim ve frekans değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir (aşağıya bakınız).

Besleme kablosu montajı



1. Bir tornavida yardımıyla, kapağın yan uzantılarını kaldırıp terminal kutu kapağını açınız: kapağı çekiniz ve açınız (şekle bakınız);



2. Besleme kablosunu şu şekilde devreye alınız: Kablo bağlama vidası ile L-N-⏚ üç adet temas vidasını sökünüz, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil ⏚ kablolarını (renk tablosuna bakarak) vida kafaları altına sabitleyiniz (bkz. şekil).
3. Kabloyu kablo bağlayıcısına sabitleyiniz.
4. Terminal kapağını kapatınız.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kablo üzerine özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (yana bakınız). Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir (örneğin fırının arka tarafı).

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:
- prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;
- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç miktarını destekleyecek şekilde olduğunu;
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu;
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

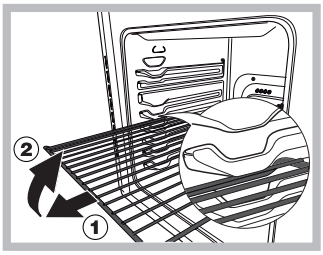
! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (Destek bölümüne bakınız).

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar*	genişlik 43,5 cm yükseklik 32,4 cm derinlik 41,5 cm
Hacim*	lt. 59
Ebatlar*	genişlik 45,5 cm yükseklik 32,4 cm derinlik 41,5 cm
Hacim*	lt. 62
Elektrik bağlantıları	220-240V~ 50/60Hz ya da 50Hz gerilimde emilen maksimum güç 2800W (özellikler etiketine bakınız)
ENERGY LABEL (ENERJİ ETİKETİ)	Elektrikli fırınlar etiketi hakkındaki 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu: ECO.
	Bu cihaz Avrupa Birliği düzenlemelerine uygundur: 12/12/2006 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 2012/19/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 1275/2008 standby/off modu
AEEE Yönetmeliğine uygundur	

* Sadece çekilen kılavuzlara sahip modeller için.
** Sadece sıralı kılavuzlara sahip modeller için.

Başlatma ve kullanım



DİKKAT! Fırın, ızgaraları durdurma sistemi ile donatılmıştır, bu sistem ızgaralar fırından dışarı çıkmadan bunları çıkarmayı sağlar (1).
Izgaraları tamamen çıkarmak için, çizimde belirtildiği gibi, bunları ön taraftan alarak yukarı kaldırmak ve çekmek yeterlidir (2).

! Fırını ilk kez kullandığınızda, içi boşken termostatı maksimuma getirerek kapağı kapalı vaziyette en az bir saat çalıştırınız. Sonra fırını kapatıp kapağını açınız ve mekanı havalandırınız. Duyulan koku, fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasına bağlı olarak ortaya çıkmaktadır.

! Ayarları kolaylaştırmak için, düğmeyi konumunda tutunuz: ekran üzerindeki sayılar daha hızlı bir şekilde kayar.

! Her ayar, 10 saniye sonra otomatik olarak hafızaya alınır.

! Eğer eldiven giyilir ise, dokunmatik tuşları etkinleştirmek mümkün değildir.

Bazı modeller bir el yardımı gerektirmeden yavaş bir şekilde kapağın kapanmasına olanak tanıyan menteşeli bir sistemle donatılmıştır. Doğru bir kullanım için, kapatmadan önce:
- kapağı tamamen açınız.
- manüel olarak zorla kapatmaktan kaçınınız.

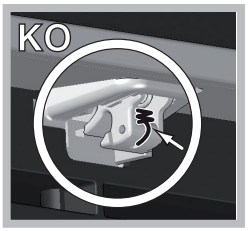
! En uygun pişirmeyi sağlayabilmek için, seçilen fonksiyonun etkinleştirilmesiyle, ürün parametrelerinde önceden belirlenmiş bir program devreye girer. Bu durumda turbo motorunun ve ısıtıcı elemanların çalışmalarında bir gecikme söz konusu olabilir.

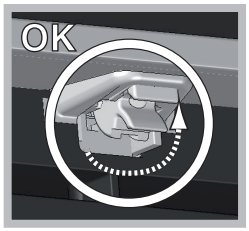
Kumanda Kilidi

! Fırın kapalı iken, pişirme işlemi başladığı veya sona erdiği zaman ve programlamada kumandaları kilitlemek mümkündür.

Kapağı ve fırını ayarlayan kumandaları kilitlemek için, en az 2 saniye boyunca tuşuna basınız. Sesli bir sinyal yayılır ve ekran "n—O" anahtar sembolünü görüntüler. Yanık ve ikonları, kilidin etkinleştiğini gösterir.
Kilidi devred ışı bırakmak için, en az 2 saniye boyunca tuşuna yeniden basınız.

! Cihazı temizlerken, kapı kilidi yanlışlıkla kapatılabilir (bir yay görülebilir). Bu durumda kapı kilidini yukarı doğru döndürerek açık konuma getiriniz (şekle bakınız).





Saatin ayarlanması

! Saat, sadece fırın kapalı iken ayarlanabilir. Eğer fırın standby modunda ise, tuşuna bir defa basmak mevcut saati görüntüler. Saati ayarlamak için yeniden basınız.

Elektrik şebekesine bağladıktan veya bir elektrik kesintisinden sonra, tuşu ve ekran üzerindeki sayılar 10 saniye boyunca yanıp söner.
Saati ayarlamak için:
1. tuşuna basınız.
2. Saat ayarlamak için "+" ve "−" ye doğru SÜRE AYAR düğmesini döndürünüz.
3. Doğru saate ulaştıktan sonra, yeniden tuşuna basınız.
4. yukarıda anlatılan işlemi dakikalar için tekrarlayınız.
Elektrik kesintisi halinde, saat yeniden ayarlanmalıdır. Ekran üzerinde yanıp sönen ikonu, saatin doğru bir şekilde ayarlanmadığını bildirir.

Dakika sayacının ayarlanması

! Dakika sayacı, hem fırın kapalı iken hem de açıkken her zaman ayarlanabilir. Fırının yakılması ve söndürülmesini kontrol etmez.
Süresi biten dakika sayacı, 30 saniye sonra veya herhangi bir aktif tuşa basınca duran sesli bir sinyal yayar.
Dakika sayacını ayarlamak için:

1. tuşuna basınız.
2. ZAMAN AYAR düğmesini "+" ve "−" yönünde çevirerek arzu edilen zamanı ayarlayınız.
3. Arzu edilen ayara ulaştıktan sonra, yeniden tuşuna basınız.

Yanık ikonu, dakika sayacının aktif olduğunu bildirir. EKRAN geri sayımı görüntüler.

Dakika sayacını iptal etmek için, tuşuna basınız ve düğme ile süreyi 00:00'a kadar getiriniz.

Yeniden tuşuna basınız.

ikonunun sönmesi, dakika sayacının devre dışı bırakıldığını bildirir.

Fırının yakılması

1. tuşuna basarak, kontrol panelini açınız. Cihaz, üç misli yükselen bir ses yayar ve tüm tuşlar sırasıyla yanar.
2. PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz. Ekran, aşağıdaki bilgileri görüntüler:
- manüel program halinde, programa ilişkin sıcaklık derecesi;
- Otomatik program halinde, sürenin yerine alan "Auto".
3. Pişirme işlemini başlatmak için (START STOP) tuşuna basınız.
4. Fırın ön ısıtma fazına girer, ön ısıtma göstergeleri sıcaklık derecesi yükseldikçe yanar.
5. Sesli bir sinyal ve tüm ön ısıtma göstergelerinin yanması, ön ısıtma işleminin tamamlandığını bildirir. Pişirilecek gıdaları fırına koymak mümkündür.
6. Pişirme sırasında aşağıdaki işlemleri yerine getirmek mümkündür:
- TERMOSTAT düğmesini döndürerek sıcaklık derecesini değiştiriniz (sadece manüel programlar için);
- bir pişirme işleminin süresini programlamak (bakınız Programlar);
- (START STOP) tuşuna basarak pişirme işlemini yarıda kesmek. Bu durumda cihaz önceden değiştirilmiş olan sıcaklık derecesini hatırlar (sadece manüel programlar için).
- 3 saniye boyunca tuşuna basılı tutarak fırını kapatınız.
7. Elektrik kesilmesi durumunda, eğer fırın ısısı çok düşmemişse, cihaz, programı kesildiği yerden yeniden devreye sokacak bir sistem ile donatılmıştır.

Başlatma beklenirken yapılan planlamalar ise elektrik geri geldiğinde sıfırlanmaz, tekrar programlanmaları gerekir (örneğin: bir pişirme işleminin başlaması 20:30'a programlanmış olsun. 19:30'da elektrik kesiliyor. Elektrik geri geldiği zaman, programlamayı yeniden ayarlamak gerekir).

! BARBEKÜ programında ön ısıtma öngörülmez.

! Fırın tabanına asla herhangi bir cisim koymayınız, emayesine zarar verebilirsiniz.

! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

! İstenen programın seçilmesinden 2 saniye sonra fırın ön ısıtma fazına geçer.

Soğutma fanı
Harici sıcaklık derecesinin düşürülmesi için bir soğutma fanı tarafından atılan hava, kontrol paneli ve fırın kapağı arasından ve aynı zamanda fırın kapağının alt tarafından çıkar.FAST COOKING programında fan, başladıktan on dakika sonra otomatik olarak devreye girer. FAST CLEAN programı başlarken fan düşük hızda çalışır.

! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

Fırın lambası
Işık, fırının kapağını açınca veya bir pişirme programı başladığı zaman yanar. LED INSIDE ile donatılan modeller de, pişirme işlemi başladığı zaman tüm pişirme seviyelerinin daha iyi aydınlanması için kapak üzerindeki led ışıklar yanar.
tuşu, herhangi bir zamanda ışığı açıp kapatmamıza olanak tanır.

Kalan ısı göstergeleri
Cihaz, bir adet kalan ısı göstergesi ile donatılmıştır. Fırın kapalı iken ekran "kalan ısı" çubuğunun yanması ile bölmenin içindeki sıcaklık mevcudiyetini bildirir. Çubuğun elemanları tek tek fırının içindeki sıcaklık düştükçe söner.

Fabrika ayarlarına geri dönülmesi
Fırın, kullanıcı tarafından seçilen tüm ayarları sıfırlayarak (saat ve özelleştirilen süreler), fabrika değerlerine geri gelme olanağına sahiptir. Sıfırlama işlemini gerçekleştirmek için fırını kapatınız, PROGRAMLAR düğmesini saat yönünde dönük tutunuz ve 6 saniye boyunca START STOP tuşuna aynı anda basınız. Sıfırlama işlemi gerçekleştiği zaman, sesli bir sinyal verilir. tuşuna ilk basışta, ilk yanmaya geçilir.

Standby
Bu ürün, standby konumda enerji tüketiminin sınırlanması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır. Eğer 30 dakika boyunca işlem gerçekleşmez ve hiçbir tuş veya kapı kilidi ayarlanmamış ise, cihaz standby moduna otomatik olarak geçer. Standby modu, yüksek ışıktaki "Saat Tuşu" ile görüntülenir. Cihaz ile yeniden etkileşime girer girmez, sistem işletim moduna geri döner.

Programlar

! Gidalarin tamamen yumusakligini ve kitirligini garanti etmek için, firin yemekten dogal olarak gelen nemi su buhari olarak serbest birakir. Bu sekilde, tüm yemekler üzerinde en uygun pisirme sonuçlarina sahip olunabilir.

! Her yandığında fırın, birinci manüel pişirme programını sunar.

Manüel pişirme programları
! Tüm programlarda önceden girilmiş bir pişirme ısısıvardır. Bu manuel olarak, arzuya göre 30°C ve 250°C arasında ayarlanabilir (BARBEKÜ programı için 300°C). Sıcaklık derecesindeki olası değişiklikler, hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir. Eğer seçilen sıcaklık fırının içindeki sıcaklık derecesinden düşük ise, ekran "Hot" yazısını görüntüler. Her halükarda pişirme işlemini başlatmak mümkündür.

MULTILEVEL programı
Tüm fırında ısı sabit olduğundan, hava yemeği eşit bir şekilde pişirir ve kızartır. Aynı anda maksimum iki raf kullanılabilir.

BARBEKÜ programı
Üst ısıtma elemanı ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) devreye girer. Izgaranın yüksek ve direkt ısısı yüksek yüzey ısısı gerektiren besinler için tavsiye edilir. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz (bakınız "Pratik pişirme önerileri").

GRATEN programı
Üst ısıtma elemanı ve devrenin bir bölümü sırasında dairesel ısıtma elemanı da etkinleşir, fan ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) çalışır. Tek yönlü termik yansımayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar. Bu ısının iç kısımlara işleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz (bakınız "Pratik pişirme önerileri").

FAST COOKING Programı
Bu program ön ısıtma gerektirmez. Önceden ambalajlanmış yemeklerin (dondurulmuş ya da ön pişirme yapılmış) hızlı bir şekilde pişirilmesi için tavsiye edilir. Tek bir raf kullanıldığı takdirde mükemmel sonuçlar alınır.

DÜŞÜK SICAKLIK DERECESİ programı
Bu pisirme tipi mayalama yapmamıza, buz çözmemize, yogurt yapmamıza, daha çok veya daha az hızlı ısıtma yapmamıza, düsük ısıda agır bir sekilde pisirmemize olanak tanımaktadır. Seçilebilen sıcaklık dereceleri, asagıdaki gibidir: 40, 65, 90 °C.

Program **PASTRA FIRINI**
Arka ısıtma elemanı yanar ve fan devreye girerek fırının içinde eşit hoş bir sıcaklık yayılmasını sağlar. Bu program, hassas yiyeceklerin pişirilmesi için tavsiye edilir (örn. kabarması gereken tatlılar).

PIZZA programı
Üst ve dairesel ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Bu kombinasyon, fırının hızlı bir şekilde ısınmasını sağlar. Her seferinde bir tek raf kullanıldığı durumlarda pişirme işleminin ortasında pozisyon değiştirilmesi gerekir.

ECO programı
Arka ısıtma elemanı ile birlikte fan devreye girerek ısının fırının her yerine eşit dağılmasını sağlar. Bu Enerji Tasarrufu programı, az miktardaki yiyecekler için tavsiye edilir, ısıtma ve pişirme sonu uygulamaları için idealdir.

Otomatik pişirme programları
! Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi kusursuz bir sonuç sağlayan C.O.P.® (Programlanan En İdeal Pişirme) sistemi vasıtasıyla önceden ayarlanmıştır. Pişirme işlemi, otomatik olarak durur ve fırın yemek piştiği zaman uyarır. Pişirme işlemi soğuk veya sıcak fırınlayarak

gerçekleştirilebilir. Seçilen programa göre, başlatmadan önce, ±5/20 dakika değiştirerek, kendi kişisel zevkinize göre pişirme süresini özelleştirmek mümkündür. Pişirme işlemi başladığı zaman, süresini değiştirmek te mümkündür. Eğer değiştirme işlemi program başlamadan önce gerçekleşir ise, bu hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir.
Eğer fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklığın üzerinde ise, ekran "Hot" yazısını görüntüler ve pişirme işlemini başlatmak mümkün değildir; fırının soğumasını bekleyiniz.

! Pişirme fazına ulaşıldığı zaman, fırın sesli bir sinyal verir.

! Pişirme işlemlerinin uygulama süre ve sıcaklıklarını değiştirmemek için, fırının kapağını açmayınız.

TATLI programı
Bu fonksiyon, hem doğal maya hem de kimyasal maya bazlı ve mayasız tatlıları pişirmek için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

EKMEK programı
Bu programı, ekmek yapmak için kullanınız. En iyi sonucu elde etmek için, aşağıda aktarılan bilgileri dikkatli bir şekilde takip etmenizi tavsiye ederiz:
- tarife riayet ediniz;
- yağ **toplama tepsisi için** maksimum ağırlık;
- **5 no'lu pozisyondaki yağ toplama tepsisi üzerine 50 g (0,5 dl) soğuk su koymayı unutmayınız;**
- hamuru mayalama işlemi, oda sıcaklığına göre ve, uygulamalı olarak, hamur iki misli olana kadar 1 veya 1 buçuk saat ortam sıcaklığında yapılmalıdır.

EKMEK için tarif :
Maks 1000gr'lık 1 adet Yağ Toplama Tepsisi, Alt raf
Maks 1000gr'lık 2 adet Yağ Toplama Tepsisi, Alt ve orta raflar

1000 gr hamur için tarif : 600gr Un, 360gr Su, 11gr Tuz, 25gr yaş maya (veya 2 adet toz paket)
Yapılacak işlemler:
- Unu ve tuzu geniş bir kapta karıştırınız.
- Mayayı az ılık suda eritiniz (yaklaşık 35 derece).
- Unu havuz gibi açınız.
- Su ve maya karışımını dökünüz.
- Homojen ve az yapışkan bir hamur elde edene kadar, avuç içi ile bastırarak ve 10 dakika üzerinde çalışarak, hamuru yoğurunuz.
- Bir top yapınız, hamuru bir kaseye koyunuz ve üzerini hamur yüzeyinin kurumasını önlemek için transparan bir filmle kapatınız. 40°C'de manüel DÜŞÜK SICAKLIK fonksiyonunda fırına kaseyi koyunuz ve yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakınız (hamurun hacmi iki misli olmalıdır)
- Farklı ekmekler elde etmek için hamur topunu bölünüz.
- Bir fırın kağıdı üzerinde yağ toplama tepsisi üzerine koyunuz.
- Un toplarını yayınız.
- Toplar üzerinde kesikler yapınız.
- Fırın soğukken fırınlayınız.
- EKMEK pişirme işlemini başlatınız
- Pişirme işlemi sonunda, ekmekleri tamamen soğuyana kadar bir ızgara üzerine dinlenmeye bırakınız.

Pişirme işleminin programlanması

! Programlama ancak bir pişirme programı seçildikten sonra mümkündür.

Pişirme süresinin programlanması

1. ikonu ve ekran üzerinde iki numara yanıp sönmeye başlayana kadar düğmesine basınız;
2. ZAMAN AYAR düğmesini, arzu edilen süreyi ayarlamak için, "+" ve "−" yönünde döndürünüz; eğer düğme konumunda tutulur ise, sayılar ayarı kolaylaştırmak için daha hızlı bir şekilde kayar.
3. Arzu edilen süreye ulaştıktan sonra, yeniden tuşuna basınız. Ekran, ayarlanan süreyi ve sıcaklık derecesini karşılıklı görüntüler.
4. Pişirme işlemini başlatmak için START STOP tuşuna basınız.
5. Süre dolduğunda ekranı üzerinde "END" yazısı belirecek ve sesli bir sinyal duyulacaktır.
- Örnek: diyelim saat 9:00 ve 1 saat 15 dakikalık bir süre programlandı. Program saat 10:15 fte otomatik olarak durur.

Pişirme sonunun programlanması

! Pişirme sonunun ayarlanması ancak bir pişirme süresi girildiği takdirde mümkündür.

! Gecikmeli programlamayı en iyi şartlarda kullanmak için, saatin doğru bir şekilde ayarlanmış olması gerekmektedir.

1. Süre için anlatılmış olan işlemleri 1'den 3'e kadar takip ediniz;
2. 2 defa tuşuna basınız: ekran üzerinde END ikonu ve sayısal haneler yanıp söner;
3. ZAMAN AYAR düğmesini "+" ve "−" yönünde çevirerek pişirme sonu saatini ayarlayınız.
4. Arzu edilen bitiş saatine ulaştıktan sonra, yeniden tuşuna basınız. Ekran süreyi, pişirme sonu saatini ve ayarlanan sıcaklık derecesini karşılıklı olarak görüntüler.
5. Programlamayı etkinleştirmek için START STOP tuşuna basınız.

Yanan ve END ikonları bir programlamanın yapıldığını bildirir. EKRANda pişirme sonu saati ve süresi sırayla görünecektir.
6. Pişirme süresi sona erdiği zaman, ekran üzerinde "END" yazısı görünür ve sesli bir sinyal duyulur.
- Örnek: Saat 9.00 olsun, 1 saat 15 dakika sürecek bir pişirme ve pişirmeyi bitirme saati olarak da 12.30 fu programlamış olalım. Program saat 11:15'de otomatik olarak başlar.

Bir programlamayı iptal etmek için, START STOP tuşuna basınız.

Pratik pişirme önerileri

! Fan çalışırken yapılan pişirmelerde 1 ve 5. pozisyonları kullanmayınız: bunlar direkt olarak sıcak hava gönderdiklerinden, hassas gıdaların üstlerinde yanmaya neden olabilir.

! BARBEKÜ ve GRATEN pişirmelerde, özellikle bu işlemler rosto çevirme ünitesiyle yapılıyorsa, pişirmeden çıkan atıkları (su ve/veya yağ) toplaması için yağ toplama tepsisini 1 pozisyonuna getiriniz.

ÇOK SEVİYELİ

- 2 ve 4. raf pozisyonlarını kullanınız ve daha fazla ısı gerektiren yemekleri 2 rafta pişiriniz.
- Yağ toplama tepsisini en alta, ızgarayı ise üste koyunuz.

BARBECUE

- Pişirilecek gıdaları ızgaranın ortasına koyarak ızgarayı 3 veya 4 pozisyonuna yerleştiriniz.
- Enerji seviyesinin maksimuma ayarlanması tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanık kalmazsa endişelenmeyiniz: bu parçanın çalışması bir termostat tarafından kontrol edilir.

PİZZA FIRINI

- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazınızla birlikte verilmiş olan ızgaraya yerleştiriniz.
  Yağ toplama tepsisi ile pişirme süresi uzar ve pizzanız çıtır çıtır olmaz.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella peynirinin pişirme işleminin tam ortasında eklenmesi tavsiye edilir.

Pişirme tablosu

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu		Ön ısıtma	Önerilen sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dakika)
	Manüel		**standart yataklar**	**kayan yataklar**			
Çok seviyeli*	2 rafta pizza		2 ve 4	1 ve 3	var	210-220	20-25
	2 rafta turta/ 2 rafta pasta		2 ve 4	1 ve 3	var	180	30-35
	2 rafta Pandispanya (yağ toplama tepsisi üstünde)		2 ve 4	1 ve 3	var	160-170	20-25
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	1 ve 2/3	1 ve 3	var	200-210	65-75
	Kuzu	1	2	1	var	190-200	45-50
	Uskumru	1	1 veya 2	1	var	180	30-35
	Lazanya	1	2	1	var	180-190	35-40
	3 raf üzerinde çörekler		1 ve 3 ve 5	1 ve 2 ve 4	var	190	20-25
	3 raf üzerinde bisküviler		1 ve 3 ve 5	1 ve 2 ve 4	var	180	10-20
	2 rafta peynirli çörek		2 ve 4	1 ve 3	var	210	20-25
	Tuzlu tartlar		1 ve 3	1 ve 3	var	190-200	20-30
Barbekü*	Uskumru	1	4	3	yok	300	15-20
	Dil balığı ve ahtapot	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Kalamar ve karides şiş	0,7	4	3	yok	300	8-10
	Morina fileto	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Izgara sebze	0,5	3 veya 4	2 veya 3	yok	300	15-20
	Dana biftek	0,8	4	3	yok	300	15-20
	Sosisler	0,7	4	3	yok	300	15-20
	Hamburger	no 4 ya da 5	4	3	yok	300	10-12
	Tost (veya kızartılmış ekmek)	no 4 ya da 6	4	3	yok	300	3-5
	Rosto çevirme üniteli şişte tavuk (varsa)	1	-	-	yok	300	70-80
	Rosto çevirme üniteli kuzu (varsa)	1	-	-	yok	300	70-80
Graten*	Izgara tavuk	1,5	2	2	yok	210	55-60
	Ahtapot	1	2	2	yok	200	30-35
	Rosto çevirme üniteli şişte tavuk (varsa)	1,5	-	-	yok	210	70-80
	Rosto çevirme üniteli şişte ördek (varsa)	1,5	-	-	yok	210	60-70
	Dana veya sığır rosto	1	2	2	yok	210	60-75
	Domuz rosto	1	2	2	yok	210	70-80
	Kuzu	1	2	2	yok	210	40-45
Fast cooking*	**Dondurulmuş**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Soslu kabakla karides	0.4	2	1	-	200	20
	Ispanaklı tuzlu tart	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	1	-	200	25
	Lazanya	0.5	2	1	-	200	35
	Kızartılmış ekmek parçaları	0.4	2	1	-	180	25-30
	Kuşbaşı tavuk	0.4	2	1	-	220	15-20
	Önceden pişirilmiş						
	Kızartılmış tavuk kanat	0.4	2	1	-	200	20-25
	Taze gıdalar						
	Bisküvi (ev yapımı)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	1	-	180	45
	Peynirli tuzlu çörekler	0.2	2	1	-	210	10-12
Düşük sıcaklık derecesi*	Mayalama / buz çözme	-	2	1	yok	40	-
	Beyaz bezeler	-	2	1	yok	65	8-12 saat
	Et / Balık	-	2	1	yok	90	90-180
Pasta*	Turtalar	0,5	2 veya 3	1 veya 2	var	180	25-35
	Meyveli turta	1	2 veya 3	1 veya 2	var	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 veya 3	1 veya 2	var	170-180	45-55
	2 raf zerinde küçük kekler	0,7	2 ve 4	1 ve 3	var	180-190	20-25
	Pandispanya	0,6	2 veya 3	1 veya 2	var	160-170	30-40
	3 raf üzerinde çörekler	0,7	1, 3 ve 5	1, 2 ve 4	var	180-190	20-25
	3 raf üzerinde bisküviler	0,7	1, 3 ve 5	1, 2 ve 4	var	180	20-25
	Doldurulmuş krep	0,8	2	1	var	200	30-35
	3 katlı beze	0,5	1, 3 ve 5	1, 2 ve 4	var	90	180
	Peynirli tuzlu çörekler	0,5	2	1	var	210	20-25
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	var	210-220	15-20
	Börekler	0,5	2	1	var	190-200	20-25
Otomatik**							
Tatlılar	Tatlılar	1	2 veya 3	2	yok		
Ekmek***	Ekmek (tarife bakınız)	1	1 veya 2	1	yok		

* Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir. Fırının ön ısıtma süreleri önceden ayarlanmış olup manuel olarak değiştirilemez.
** Otomatik pişirme süreleri önceden ayarlanmıştır. Değerler önceden ayarlanan süreden başlayarak kullanıcı tarafından değiştirilebilir.
*** Tarifteki gibi, 5. pozisyondaki yağ toplama tepsisinin içine 50 gr (0,5 dl) su ekleyiniz.

! ECO programı: Bu program, uzun pişirme süreleri ile ancak oldukça fazla bir enerji tasarrufu ile birlikte, balık filetoları, küçük pasta ve sebzeler gibi yemekler için önerilir. Yemeklerin ısıtılması ve pişirme işlemlerini tamamlamak için de uygundur.

Önlemler ve tavsiyeler

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.
- Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyken dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- **Cihazın kullanımı sırasında ısıtma elemanları ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelir. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.**
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Fırın kapağını açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Kapları fırına sürerken veya fırından çıkartırken daima fırın eldiveni kullanınız.
- Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.
- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız: bunlar fırın yanlışlıkla çalıştırılacak olursa alev alabilirler.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (Teknik servis bölümüne bakınız).
- Fırının kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.
- Çocukların cihaz ile oynamasını önleyiniz.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2012/19/CE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazlar, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır.
  Kullanılmayan beyaz eşyalar belediye atık toplama servisine teslim edilebilecektir, bunları belediyenin bunun için özel olarak belirlediği yerlere ya da konuyla ilgili ulusal düzenlemelerin mevcut olduğu durumlarda, benzer tipte yeni bir ürün aldığınız satıcılara verebilirsiniz.
  Belli başlı tüm beyaz eşya üreticileri kullanılmayan cihazların toplanması ve imha edilmesi için öngörülen sistemlerin oluşturulması ve idaresi konusunda faaliyet göstermektedir.

Tasarruf ve çevreye saygı

- Fırın ikindi saatleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığı takdirde elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır. Program planlama seçenekleri, özellikle de “gecikmiş pişirme” (Programlara bakınız) ve “gecikmiş otomatik temizleme” (Temizlik ve Bakım’a bakınız), bunu mümkün kılar.
- BARBEKÜ ve GRATEN pişirmelerinin daima fırın kapağı kapalı vaziyette yapılması önerilir: bu hem daha iyi sonuç elde edilmesini hem de enerji tasarrufu sağlar (yaklaşık %10).
- Contaların temiz ve bakımlı tutulması, bunların kapağa tam olarak yapışarak ısı kaybını önlemesini sağlar.

! Bu ürün, standby konumda enerji tüketiminin sınırlanması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır.

Servis ve bakım

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

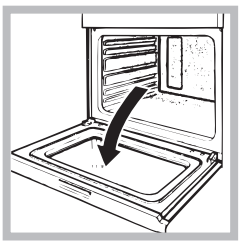
- Fırının ön tarafındaki farklı renk seviyeleri cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelere uygundur.
- Kapağın camı üzerindeki olası gölgelendirmeler, çizgilere benzer, fırın lambasının ışığının yansıması için gereklidir.
- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye ateşte kızar. Bu işlem sırasında kromatik varyasyonlar oluşabilir. Bu normaldir ve hiçbir şekilde işleyişe etki etmez. Ince sac kenarları, tamamen emayelenemezler ve bu nedenle pürüzlü görünebilirler. Bu, korozyon önleyici muhafazaya zarar vermez.
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdense özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulamanız tavsiye edilir. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız, durulayınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Sürgülü kızaklar hariç aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinasında da yıkanabilirler.
- Kumanda bölgesi üzerine doğrudan deterjanları püskürtmemeniz ancak bir nemli sünger kullanmanız tavsiye edilir.

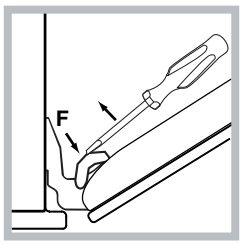
! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Kapağın temizliği

! LED INSIDE donanimli modellerde kapilarin sökülmesi mümkün değildir.

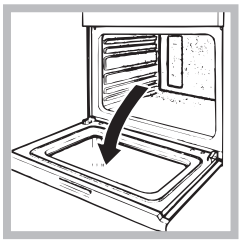
Kapağın cam olan kısmı aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır; yüzeyi çizebilecek ya da camın kırılmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüzlü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.
Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:
1. Kapağı tamamen açınız (şekle bakınız);
2. Bir tornavida yardımıyla, iki adet menteşe üzerinde yer alan kolları F yukarı kaldırarak döndürünüz (şekle bakınız);



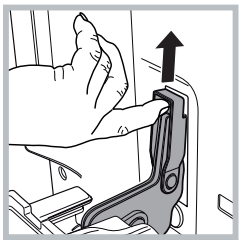


3. Kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı kendinize doğru çekip yuvasından çıkartınız (şekle bakınız). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarakyerine monte ediniz.

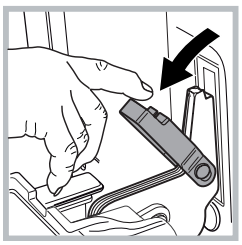
Menteşeleri ile fırın kapağını çıkarmak için soft closing*:



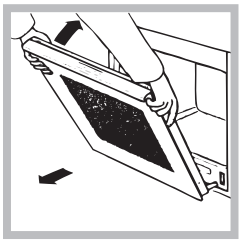
1. Kapağı tamamen açın.



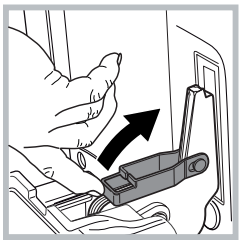
2.Her iki menteşenin üzeriden bulunan çekilebilir kancaları kaldırın. Elle kaldıramazsanız, bir aleti kaldıraç gibi kullanın.



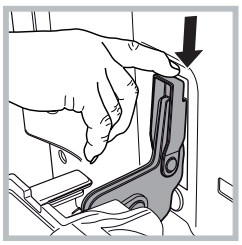
3. Çekilebilir kancaları tamamen aşağıya doğru döndürün.



4. Kapağı her iki dış kenarından tutarak, yavaşça ancak bir miktar açık kalacak şekilde kapatın. Kapağı yerinden çıkarmak için çekin (şekile bakınız). Kapağı yerine monte etmek için, yaptığınız işlemin tersini uygulayın.



5. Çekilebilir kancaları fırının önü ile temas edene kadar yukarıya doğru döndürün.



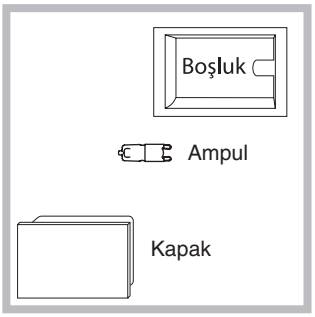
6. **Sabit ve ileri doğru dönmediklerinden emin olarak**, çekilebilir kancaları aşağıya doğru itin.

Contaların kontrolü

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (bakınız Teknik Servis). Bu durumda onarım yapılıncaya kadar fırını kullanmamanız tavsiye edilir.

* Sadece bazı modellerde mevcut.

Ampulün yenisi ile değiştirilmesi



Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:
1. Lamba tutucusunun cam kapağını gevşetip çıkarınız.
2. Ampulü sökünüz ve aynı özelliklere sahip bir ampul ile değiştiriniz: gerilim 230 W, güç 25 W, uç E 9 halojen lamba.
3. Kapağı yerine takınız (şekle bakınız);

! Elinizle doğrudan lambaya dokunmayınız.

! Ortamı aydınlatmak amacıyla fırın lambasını kullanmayınız.

FAST CLEAN otomatik temizleme

FAST CLEAN programı fırının dahili ısısının 500°C'ye çıkmasını sağladıktan sonra piroliz, yani pisliklerin kömürleştirilmesi işlemini başlatır. Pislik yavaş yavaş küle dönüştürülür.
Otomatik temizleme sırasında, yüzeyler çok ısınabilir: Çocukları uzakta tutunuz. Fırın kapağının camından yanmakta olan parçalar görülebilir: anlık bir yanmadır, tamamen normaldir, hiçbir tehlikesi yoktur.

FAST CLEAN'i başlatmadan önce:
- fırının kapağını temizleyiniz
- dayanıklılığı en fazla olan atıkları nemli bir süngerle fırının içinden yok etmeye çalışınız. Deterjan kullanmayınız;
- tüm aksesuarları ve sürgülü kızak kitini (eğer mevcut ise) çıkartınız;
- kolda bez ya da tutma eldiveni bulundurmayınız.

! Eğer fırın aşırı derecede sıcaksa piroliz başlamayabilir. Soğumasını bekleyiniz.

! Programın etkinleştirilmesi sadece fırın kapağı kapatıldıktan sonra mümkündür.

Fast Clean programını etkinleştirmek için:
1. tuşuna basarak, kontrol panelini açınız.
2. tuşuna basınız, Ekran karşılıklı olarak "Piro", "nor" yazılarını ve varsayılan 1:30s'lik süreyi (normal devre) görüntüler.
3. tuşuna basınız ve önceden ayarlanan temizlik seviyesini değiştirmek için ZAMAN AYAR düğmesini döndürünüz. Önceden ayarlanan ve değiştirilemeyen süre ile3 farklı seviye arasından seçim yapmak mümkündür:
1. Ekonomik (ECO): Dügmeyi "−" ye dogru çeviriniz. Süre 1 saat;
2. Normal (NOR): Baslangıç seviyesi. Süre 1 saat 30 dakika;
3. Yogun (INT): Dügmeyi "+" ya dogru çeviriniz. Süre 2 saat;
4. Onaylamak için düğmesine basınız.
5. Temizlik işlemini başlatmak için tuşuna basınız.

Normal pişirme devri için olduğu gibi FAST CLEAN devri için de, temizlik devrinin bitiş zamanını programlamak mümkündür (Otomatik temizlik sonu programlaması adlı bölümüne bakınız).

! Hızlı Temizlik programı seçildiğinde, eğer 10 dakika içersinde ekran üzerindeki saat butonuyla ayar yapılmaz ise, işlem otomatik olarak başlatılır.

Emniyet düzenekleri
- kapak, sıcaklık derecesi yüksek değerlere ulaşır ulaşmaz otomatik olarak kilitlenir; ekran üzerinde, ikonu yanar;
- tuşuna basmak, herhangi bir zamanda temizlik devresini iptal etmemize olanak tanır;
- arıza durumunda, ısıtma elemanlarına yapılan besleme kesilecektir;
- kapak kilitlendiği zaman, süre ve işlem sonu ayarlarını değiştirmek artık mümkün değildir.

Gecikmeli otomatik temizliğin programlanması

1. 2 defa tuşuna basınız: ekran üzerinde ikonu ve sayısal haneler yanıp söner;
2. ZAMAN AYAR düğmesini "+" ve "−" yönünde çevirerek temizlik saatini ayarlayınız.
3. Arzu edilen bitiş saatine ulaştıktan sonra, yeniden tuşuna basınız. Ekran süreyi, bitiş saatini ve ayarlanan temizlik seviyesini karşılıklı olarak görüntüler.
4. Programlamayı etkinleştirmek için tuşuna basınız.

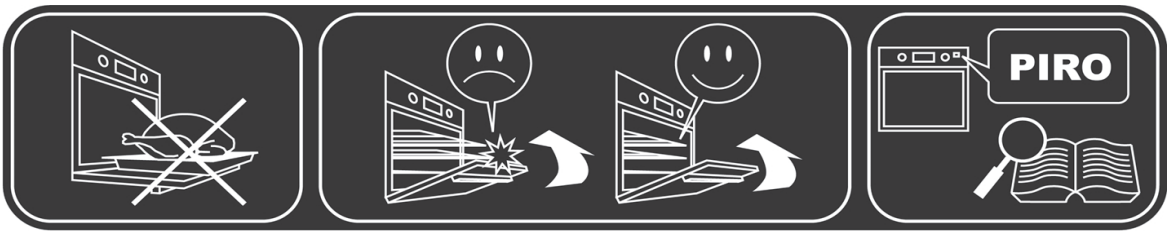
Yanan ve ikonları bir programlamanın yapıldığını bildirir.
5. Temizlik süresi sona erdiği zaman, ekran üzerinde "END" yazısı görünür ve sesli bir sinyal duyulur.
- Örnek: Saat 9:00 olsun, Ekonomik seviyede FAST CLEAN işlemi seçildi, dolayısıyla süre 1 saat ayarlı. Bitiş saati olarak ise 12:30 ayarlandı. Program saat 11:30 fda otomatik olarak başlar.

Bir programlamayı iptal etmek için, tuşuna basınız.

Otomatik temizleme sona erdiğinde

Fırın kapağını açabilmek için, ikonunun sönmesini beklemek gerekecektir: fırın sıcaklığının kabul edilebilir bir seviyeye indiğini gösterir. Bu aşamada fırın zemininde ve duvarlarında beyaz tozlar bulunduğu görülebilir: Bunları fırın soğukken nemli bir süngerle temizleyiniz. Eğer yeni bir pişirme işlemi başlatmak için mevcut olan ısıdan faydalanmak isterseniz bu tozların kalmasında da bir sakınca yoktur: Pişirilecek yemekler için herhangi bir tehlike oluşturmaz.

DİKKAT



TR

Açık kapağı destek düzlemi olarak kullanmayınız

Izgaraların ve yağ toplama tepsilerinin kapağı kapatmadan önce sonuna kadar takılı olduğundan emin olunuz

Otomatik temizlik devresi için (piroliz), kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz

Arızalar ve çözümler

Sorun	Olası nedeni	Çözümü
"Saat Tuşu" ve ekran üzerindeki sayılar yanıp sönüyor.	Cihaz, elektrik şebekesine henüz bağlanmış veya elektrik kesintisi olmuş.	Saatin ayarlanması.
Bir pişirme işleminin programlanması başlamamış.	Bir elektrik kesintisi olmuş.	Programlamaları yeniden ayarlayınız.
Sadece "Saat Tuşu" yüksek ışıkta yanıyor.	Cihaz standby modunda.	Standby modundan çıkmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
Otomatik bir program seçtim. Ekran "Hot" görüntülüyor ve pişirme işlemi başlamıyor.	Fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklık derecesinden fazla.	Fırının soğumasını bekleyiniz.
Fan çalışırken yapılan pişirmeyi seçtim ve yemek yandı.	1 ve 5. pozisyonlar: Doğrudan sıcak hava ie kaplı oldukları için hassas yiyeceklerin yanmasına neden olabilirler.	Pişirmenin yarısında tepsilerin döndürülmesi tavsiye edilir.

Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedania, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawieraja ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

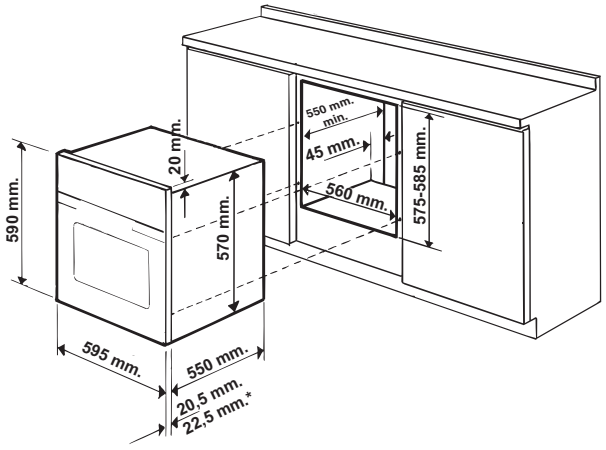
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

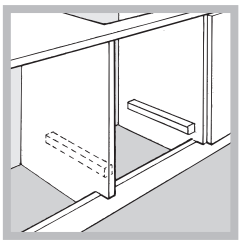
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (patrz rysunek), jak i w **słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary

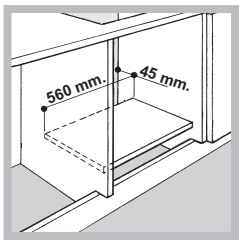


! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).

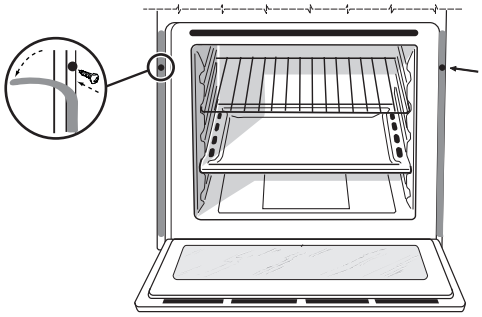




Wyśrodkowanie i zamocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla:

- otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika;
- wyjac uszczelki boczne w górnej czesci, tak aby odslonic 2 otwory montazowe;
- zamocować piekarnik do mebla przy użyciu 2 śrub do drewna;
- ponownie zalozyc 2 uszczelki

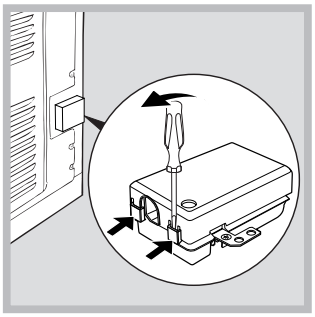


! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.

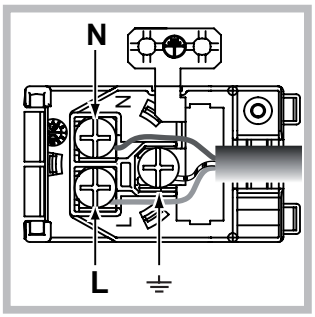
Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (patrz poniżej).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N-⏚, a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony ⏚ (patrz rysunek).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

PL

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:
- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

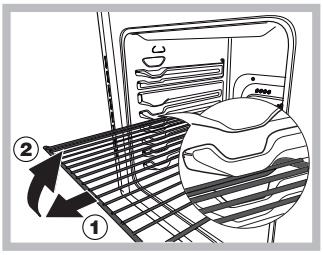
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary *	szerokość 43,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność *	l 59
Wymiary **	szerokość 45,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność **	l 62
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240V~ 50/60Hz lub 50Hz maksymalna moc pobierana 2800W (patrz tabliczka znamionowa)
ENERGY LABE L	Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza - funkcja grzewcza: ECO
	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - - 2012/19/WE z późniejszymi zmianami. - 1275/2008 standby/off mode

* Tylko dla modeli z wytłaczanymi prowadnicami.
** Tylko dla modeli z drucianymi prowadnicami.

Uruchomienie i użytkowanie



UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).
W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

! Podczas pierwszego uruchomienia należy włączyć pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Aby łatwiej wprowadzać ustawienia, należy utrzymać pokrętło w tej samej pozycji: cyfry na wyświetlaczu będą się zmieniały szybciej.

! Każde ustawienie jest zapisane automatycznie po 10 sekundach.

! Niemożliwa jest obsługa przycisków dotykowych w rękawiczkach.

Niektóre modele są wyposażone w system zawiasów, dzięki któremu drzwiczek powoli zamykają się same, bez potrzeby towarzyszenia im dłonią podczas zamykania. W celu prawidłowego użycia, przed zamknięciem:
- całkowicie otworzyć drzwiczki.
- unikać ręcznego wymuszania zamknięcia.

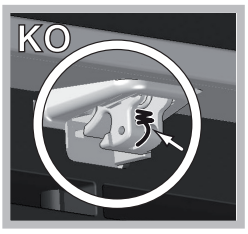
! W celu poprawy wyników pieczenia, z chwilą włączenia wybranej funkcji przeprowadzane jest ustawanie parametrów produktu, co może spowodować opóźnienie włączenia wentylatora i elementów grzejnych.

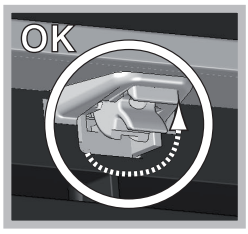
Blokada elementów sterujących

! Elementy sterujące można zablokować przy wyłączonym piekarniku, podczas pieczenia, po jego zakończeniu i podczas programowania.

Aby zablokować drzwiczek i elementy sterujące piekarnikiem, nacisnąć przycisk przynajmniej na 2 sekundy.
Wydany zostaje sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pokazuje się symbol kluczyka „n—O". Zapalone ikoni i oznaczają, że blokada jest włączona.
Aby odblokować, należy ponownie nacisnąć na 2 sekundy przycisk .

! Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do przypadkowego zamknięcia blokady drzwiczek (widoczna jest sprężyna). W takim przypadku należy przywrócić położenie otwarte blokady, obracając ją do góry (zob. rysunek).





Ustawianie zegara

! Zegar może zostać ustawiony tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli piekarnik znajduje się w trybie standby, pierwsze naciśnięcie przycisku powoduje wyświetlenie bieżącej godziny.
Nacisnąć ponownie przycisk, aby ustawić godzinę.

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po chwilowym braku zasilania, przycisk i cyfry na wyświetlaczu migają przez 10 sekund.
W celu ustawienia zegara:

1. Nacisnąć klawisz .
2. aby ustawić godzinę, należy obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w stronę „+" lub „−".
3. Po ustawieniu godziny ponownie nacisnąć klawisz .
4. Powtórzyć opisane powyżej czynności dla ustawienia minut.

W przypadku przerwy w dostawie zasilania konieczne jest ponowne ustawienie zegara. Migająca na wyświetlaczu ikona sygnalizuje, że zegar nie jest prawidłowo ustawiony.

Ustawianie minutnika

! Minutnik można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest wyłączony, czy też włączony. Nie kontroluje on włączenia ani wyłączenia piekarnika.

Po upływie zadanego czasu minutnik wydaje sygnał dźwiękowy, który milknie po 30 sekundach lub po wciśnięciu któregokolwiek z aktywnych przycisków.
W celu ustawienia minutnika:

1. Nacisnąć klawisz .
2. Aby ustawić żądany czas , należy obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w stronę „+" i „−".
3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz .

Zapalona ikona sygnalizuje, że minutnik jest włączony. Na WYŚWIETLACZU rozpoczyna się odliczanie.

Aby anulować ustawienia minutnika, należy nacisnąć przycisk i przy użyciu pokrętła ustawić czas na 00:00. Nacisnąć ponownie przycisk .

Zgaśnięcie ikony sygnalizuje, że minutnik jest wyłączony.

Włączanie piekarnika

1. Włączyć panel kontrolny, naciskając przycisk . Urządzenie wydaje potrójny, wznoszący się sygnał dźwiękowy i zapalają się kolejno wszystkie przyciski.
2. Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętło PROGRAMY. Na wyświetlaczu pojawi się:
- w przypadku programu ręcznego, temperatura przypisana programowi;
- w przypadku programu automatycznego, napis "Auto" na zmianę z czasem pieczenia.
3. Przycisnąć przycisk (START STOP), aby rozpocząć pieczenie.
4. Piekarnik wchodzi w fazę nagrzewania wstępnego, wskaźniki nagrzewania wstępnego podświetlają się stopniowo wraz ze wzrostem temperatury.
5. Sygnał dźwiękowy oraz włączenie się wszystkich wskaźników nagrzewania wstępnego sygnalizują, że wstępne nagrzewanie zostało zakończone. Do piekarnika można włożyć żywność do upieczenia
6. Podczas pracy piekarnika można zawsze:
- zmienić temperaturę obracając pokrętłem TERMOSTATU (tylko przy programach ustawianych ręcznie);
- zaprogramować czas trwania pieczenia (patrz Programy);
- przerwać pieczenie przez naciskając przycisk (START STOP). W takim przypadku urządzenie zapamiętuje temperaturę ewentualnie zmienioną wcześniej (tylko w przypadku programów ręcznych).

- wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ⏻ na 3 sekundy.
7. W przypadku zaniku zasilania, jeśli temperatura w piekarniku nie spadła zanadto, urządzenie wyposażone jest w system ponawiający program od chwili jego przerwania. Natomiast programy oczekujące na uruchomienie nie zostają przywrócone wraz z powrotem zasilania i należy je ponownie wprowadzić (na przykład: zaprogramowano rozpoczęcie pieczenia na godzinę 20:30. O 19:30 dochodzi do przerwy w zasilaniu. Po przywróceniu zasilania, należy ponownie przeprowadzić programowanie).

! W przypadku programu BARBECUE nie jest przewidziane wstępne nagrzewanie.

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

! Piekarnik wchodzi w fazę nagrzewania wstępnego po 2 sekundach od wybrania żądanego cyklu.

Chłodzenie poprzez wentylację
W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej, wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który wychodzi między panelem sterowania, a drzwiczkami piekarnika, a także w ich części dolnej.W programie FAST COOKING wentylator uruchamiany jest automatycznie po dziesięciu minutach od włączenia piekarnika. Na początku cyklu FAST CLEAN wentylator chłodzenia pracuje bardzo wolno.

! Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Oświetlenie piekarnika
Oświetlenie włącza się przy otwieraniu drzwiczek lub z chwilą uruchomienia programu pieczenia.
W modelach wyposażonych w LED INSIDE po rozpoczęciu pieczenia zapalają się diody led na drzwiczkach celem lepszego oświetlenia wszystkich poziomów pieczenia.
Przycisk pozwala na włączenie i wyłączenie oświetlenia w każdej chwili.

Wskaźniki ciepła szczątkowego
Urządzenie jest wyposażone we wskaźnik ciepła szczątkowego. Przy wyłączonym piekarniku, zapalenie się na wyświetlaczu paska "ciepła resztkowego" sygnalizuje obecność podwyższonej temperatury w komorze. Pojedyncze elementy paska gasną stopniowo wraz ze spadaniem temperatury w piekarniku.

Przywracanie ustawień fabrycznych
Piekarnik daje możliwość przywrócenia wartości fabrycznych, poprzez co zostają zresetowane wszystkie ustawienia wybrane przez użytkownika (zegar i spersonalizowane czasy pieczenia). W celu zresetowania piekarnika, należy przytrzymać pokrętło PROGRAMY obrócone w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i równocześnie wcisnąć przycisk START STOP przez 6 sekund. Po przywróceniu ustawień fabrycznych włącza się sygnał dźwiękowy. Przy pierwszym naciśnięciu przycisku ⏻ powraca się do pierwszego włączenia.

Standby
Ten produkt spełnia wymogi nowej dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania. Jeśli przez 30 minuty nie są wykonywane żadne czynności i nie ustawiono żadnej blokady przycisków lub drzwiczek, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Tryb czuwania sygnalizuje jasno świecąca „Ikona Zegar". Ponowne użycie urządzenia powoduje natychmiastowy powrót systemu do trybu aktywnego.

Programy

! Aby zapewnić doskonalą miękkość i chrupkość potraw, piekarnik wypuszcza - w formie pary wodnej - wilgoć pochodzącą naturalnie z gotowanej żywności. W ten sposób można uzyskać doskonale wyniki pieczenia wszystkich potraw.

! Po każdym włączeniu piekarnik proponuje pierwszy program pieczenia ustawianego ręcznie.

Programy pieczenia ustawiane ręcznie
! Wszystkie programy mają wstępnie ustawioną temperaturę pieczenia. Można regulować ją ręcznie ustawiając, wedle uznania, między 30°C a 250°C (300°C dla programu BARBECUE). Ewentualne zmiany temperatury zostaną zapisane i ponownie zaproponowane przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli wybrana temperatura jest wyższa od temperatury wewnątrz piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się napis "Hot". Mimo tego można rozpocząć pieczenie.

Program **WIELOPOZIOMOWY**
Ponieważ temperatura jest równomierna w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

Program **BARBECUE**
Włącza się grzejnik górny oraz rożen (jeśli jest). Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika (zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia").

Program **ZAPIEKANIE**
Włącza się górny element grzejny i w jednej z faz cyklu również obwodowy element grzejny, uruchamia się wentylator oraz rożen (jeśli jest w danym modelu). Do jednokierunkowego promieniowania cieplnego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika.
Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika (zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia").

Program **FAST COOKING**
Program jest w szczególności wskazany do szybkiego pieczenia gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie pieczonych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy użyciu tylko jednego poziomu.

Programy **NISKA TEMPERATURA**
Ten tryb pieczenia umozliwia wyrastanie ciast, rozmrazanie, przygotowywanie jogurtów, szybsze lub wolniejsze podgrzewanie. Mozliwe do ustawienia temperatury to: 40, 65, 90 °C.

Program **WYPIEK CIAST**
Włącza się tylny element grzejny oraz zaczyna pracować wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika. Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania).

Program **PIZZA**
Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie nagrzewanie piekarnika. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.

Program **ECO**
Włącza się element grzejny tylny oraz wentylator, gwarantując delikatny i równomierny przepływ ciepła wewnątrz piekarnika.Program o zmniejszonym zużyciu energii przeznaczony jest do pieczenia niewielkich porcji, odpowiedni do podgrzania potraw oraz do dokończenia pieczenia.

Programy pieczenia ustawiane automatycznie

! Temperatura oraz czas trwania pieczenia są ustawione wstępnie poprzez system C.O.P.® (Zaprogramowane Optymalne Pieczenie), który automatycznie gwarantuje doskonałe rezultaty. Kiedy potrawa jest upieczona, pieczenie zostaje automatycznie przerwane, o czym informuje odpowiedni sygnał dźwiękowy. Potrawy przeznaczone do pieczenia można wkładać do zimnegolub gorącego piekarnika. Możliwe jest dostosowanie czasu trwania pieczenia do własnych upodobań i zmienienie go, przed rozpoczęciem pieczenia, o ±5-20 minut w zależności od wybranego programu. Zmiana czasu trwania pieczenia jest również możliwa już po rozpoczęciu pieczenia. Jeśli jednak zmiana temperatury zostanie przeprowadzona przed uruchomieniem programu, zostanie ona zapisana i ponownie zaproponowana przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest wyższa do temperatury zaproponowanej dla wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się napis “Hot”, a rozpoczęcie pieczenia nie będzie możliwe; należy odczekać aż piekarnik ochłodzi się.

! Po osiągnięciu fazy pieczenia piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy.

! Prosimy nie otwierać drzwiczek piekarnika, aby uniknąć nieprawidłowości w pomiarze czasu i temperatury pieczenia.

Program **CIASTA**
Ta funkcja jest idealna do pieczenia ciast, zarówno na bazie drożdży naturalnych, jak i proszku do pieczenia oraz bez tych składników. Wkładać produkty do zimnego piekarnika. Ewentualnie można też wkładać potrawy do nagrzanego piekarnika.

Program **CHLEB**
Wykorzystywać tę funkcję do pieczenia chleba. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:
- postępować zgodnie z przepisem;
- nie przekraczać **maksymalnego ciężaru ciasta** na brytfannę;
- **pamiętać o wlaniu 50 g (0,5 dl) zimnej wody na brytfannę na poziomie 5;**
- ciasto powinno wyrastać w temperaturze pokojowej przez 1 lub 1,5 godziny, w zależności od temperatury otoczenia, praktycznie aż do podwojenia swojej objętości.

Przepis na CHLEB :
1 brytfanna na maks. 1000 g ciasta, niska półka
2 brytfanny o maks. wadze 1000 g, niska i środkowa półka

Przepis na 1000 g ciasta : 600 g mąki, 360 g wody, 11 g soli, 25 g świeżych drożdży (lub 2 torebki drożdży w proszku)
Wykonanie:
- Wymieszać mąkę z solą w dużym naczyniu.
- Rozpuścić drożdże w lekko ciepłej wodzie (około 35 stopni).
- Zrobić dołek w mące.
- Wlać drożdże rozprowadzone w wodzie.
- Wyrabiać aż do uzyskania jednorodnego, lekko kleistego ciasta, ugniatając je dłonią i zagniatając przez 10 minut.
- Uformować kulę, włożyć do miski i przykryć przeźroczystą folią po to aby powierzchnia ciasta nie wyschła. Włożyć miskę do piekarnika włączonego ręcznie na NISKA TEMPERATURA -40°C i pozostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę (ciasto powinno powiększyć się dwukrotnie).
- Podzielić kulę na kilka bochenków.
- Umieścić je na brytfannie wyłożonej papierem do pieczenia.
- Oprószyć bochenki mąką.
- Wykonać nacięcia na bochenkach.
- Włożyć produkt do zimnego piekarnika.
- Włączyć pieczenie CHLEB
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić bochenki na ruszcie aż do ich całkowitego wystygnięcia.

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po wybraniu programu pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zapali się ikona i pierwsze dwie cyfry na wyświetlaczu;
2. obracać pokrętłem USTAWIENIE CZASU w kierunku „+” lub „−”, aby ustawić żądany czas; przytrzymanie obróconego pokrętła sprawia, że cyfry zmieniają się szybciej.

3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz . Na wyświetlaczu pojawiają się na zmianę czas trwania pieczenia i ustawiona temperatura.

4. Przycisnąć przycisk START STOP, aby rozpocząć pieczenie.
5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis „END” i wydany zostaje sygnał akustyczny.
- Przykład: jest 9.00, a czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o 10.15.

Programowanie czasu zakończenia pieczenia

! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu pieczenia.

! Dla jak najlepszego wykorzystywania funkcji programowania opóźnionego, niezbędne jest, aby zegar był prawidłowo ustawiony.

1. Wykonać czynności od 1 do 3 opisane w programowaniu czasu pieczenia;
2. Nacisnąć 2 razy przycisk : miga ikona END oraz cyfry na wyświetlaczu;
3. obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w stronę „+” lub „−”, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
4. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia czyszczenia, ponownie nacisnąć klawisz . Na wyświetlaczu pojawiają się na zmianę czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia i ustawiona temperatura.

5. Przycisnąć przycisk START STOP, aby aktywować ustawienia.

Zapalone ikony i END sygnalizują, że zostało przeprowadzone programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia.
6. 6. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis „END” i wydany zostaje sygnał akustyczny.
- Przykład: jest 9.00, czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut, a godzina 12:30 jako godzina zakończenia pieczenia. Program włączy się automatycznie o 11.15.

Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć przycisk START STOP.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

WIELOPOZIOMOWE

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

BARBECUE

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIEKARNIK DO PIZZY

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.
  Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (Kg)	Poziomy		Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
	Pieczenie ustawiane ręcznie.		prowadnice standardowe	prowadnice przesuwne			
Wielopoziomowy*	Pizza na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	210-220	20-25
	Kruche ciasta na 2 półkach/ciasta na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	180	30-35
	Ciasto biszkoptowe na 2 półkach (na brytfannie)		2 i 4	1 i 3	tak	160-170	20-25
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	1 i 2/3	1 i 3	tak	200-210	65-75
	Jagnięcina	1	2	1	tak	190-200	45-50
	Makrele	1	1 lub 2	1	tak	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	tak	180-190	35-40
	Ptysie na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	190	20-25
	Herbatniki na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	180	10-20
	Słone ciastka francuskie z serem na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	210	20-25
	Słone ciasta		1 i 3	1 i 3	tak	190-200	20-30
Barbecue*	Makrele	1	4	3	nie	300	15-20
	Flądry i mątwy	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	0,7	4	3	nie	300	8-10
	Filet z dorsza	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Grillowane warzywa	0,5	3 lub 4	2 lub 3	nie	300	15-20
	Befsztyk cielęcy	0,8	4	3	nie	300	15-20
	Kiełbasy	0,7	4	3	nie	300	15-20
	Hamburgery	n° 4 lub 5	4	3	nie	300	10-12
	Tosty (lub grzanki)	n° 4 lub 6	4	3	nie	300	3-5
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
	Jagnięcina z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
Zapiekanka*	Kurczak z rusztu	1,5	2	2	nie	210	55-60
	Mątwy	1	2	2	nie	200	30-35
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	70-80
	Kaczka z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	60-70
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	2	nie	210	60-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	2	nie	210	70-80
	Jagnięcina	1	2	2	nie	210	40-45
Fast cooking*	**Mrożonki**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Cukinie i raki w lanym cieście	0.4	2	1	-	200	20
	Tort wiejski ze szpinakiem	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Rumiane bułeczki	0.4	2	1	-	180	25-30
	Kawałki kurczaka	0.4	2	1	-	220	15-20
	Potrawy podgotowane						
	Zrumienione skrzydełka z kurczaka	0.4	2	1	-	200	20-25
	Świeże potrawy						
	Ciastka (z kruchego ciasta)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Keksy	0.6	2	1	-	180	45
	Słone ciastka francuskie z serem	0.2	2	1	-	210	10-12
Niska temperatura*	Wyrastanie / rozmrażanie	-	2	1	nie	40	-
	Białe bezy	-	2	1	nie	65	8-12 ore
	Mięso / Ryby	-	2	1	nie	90	90-180
Wypieki cukiernicze*	Ciasta kruche	0,5	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	25-35
	Ciasta z owocami	1	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	40-50
	Keksy	0,7	2 lub 3	1 lub 2	tak	170-180	45-55
	Małe ciastka na 2 półkach	0,7	2 i 4	1 i 3	tak	180-190	20-25
	Biszkopt	0,6	2 lub 3	1 lub 2	tak	160-170	30-40
	Ptysie na 3 półkach	0,7	1, 3 i 5	1, 2 i 4	tak	180-190	20-25
	Herbatniki na 3 półkach	0,7	1, 3 i 5	1, 2 i 4	tak	180	20-25
	Naleśniki z farszem	0,8	2	1	tak	200	30-35
	Bezy na 3 półkach	0,5	1, 3 i 5	1, 2 i 4	tak	90	180
	Słone ciastka francuskie z serem	0,5	2	1	tak	210	20-25
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	tak	210-220	15-20
	Podpłomyki	0,5	2	1	tak	190-200	20-25
Pieczenie ustawiane automatycznie**							
Ciasta	Ciasta	1	2 lub 3	2	nie		
Chleb***	Chleb (patrz przepis)	1	1 lub 2	1	nie		

* Wskazany czas trwania pieczenia ma charakter orientacyjny i może być zmieniany według osobistych upodobań. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie.
** Czasy trwania pieczenia w trybie automatycznym są ustawione fabrycznie. Użytkownik może je zmieniać począwszy od wstępnie ustawionej wartości.
*** Zgodnie z przepisem na brytfannę na poziomie 5 należy wlać 50 g (0,5 dl) wody.

! Program ECO: Ten program, o znacznej oszczędnoœci energii, jest zalecany do potraw takich jak filety rybne, drobne wypieki i warzywa.
Można z niego korzystać również do podgrzewania potraw oraz w końcowej fazie pieczenia.

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyrkulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki.
  W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie" (patrz Programy) i „opóźnione czyszczenie automatyczne" (patrz Konserwacja i utrzymanie), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

Konserwacja i utrzymanie

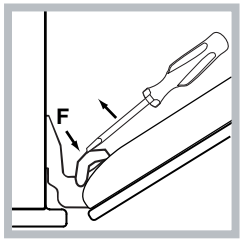
Odłączenie prądu elektrycznego
Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

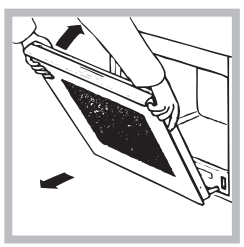
Czyszczenie urządzenia
- Lekkie różnice koloru przedniej strony piekarnika są spowodowane zastosowaniem różnego rodzaju materiałów: szkła, plastiku lub metalu.
- Ewentualne cienie na szybce drzwiczek, podobne do prążków, są spowodowane odbiciem światła żarówki piekarnika.
- W bardzo wysokich temperaturach emalia zostaje wypalona. Podczas tego procesu może dojść do zmian chromatycznych. Jest to normalne zjawisko, nie mające wpływu na działanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie mogą być całkowicie pokryte emalią i dlatego mogą wyglądać jak w stanie surowym. Nie ingeruje to w żaden sposób w zabezpieczenie antykorozyjne.
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce, z wyjątkiem prowadnic przesuwnych.
- Zaleca się nie spryskiwać bezpośrednio panelu sterowania środkami czyszczącymi, lecz myć go nasączoną nimi gąbką

! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie drzwiczek
! W modelach wyposażonych w LED INSIDE demontaż drzwi nie jest możliwy.

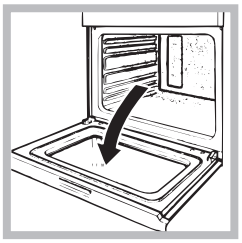
Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierysujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki (zob. rysunek);
2. Przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie **F** umieszczone na obu zawiasach (zob. rysunek);



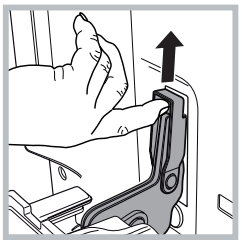


3. Chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

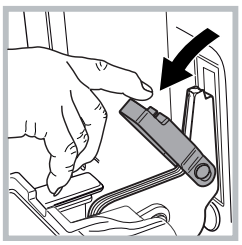
Aby zdemontować drzwiczki piekarnika z zawiasami soft closing*:



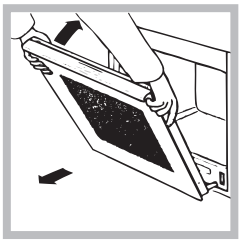
1.Otworzyć całkowicie drzwiczki.



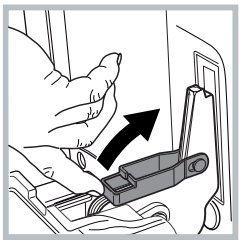
2. Unieść zaczepy umieszczone na obu zawiasach. Jeśli nie udaje się unieść ich ręcznie, należy podważyć je przy użyciu narzędzia.



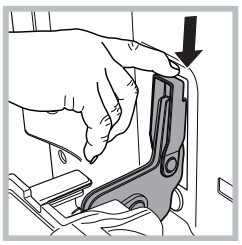
3. Obrócić całkowicie do dołu zaczepy.



4. Uchwycić drzwiczki po bokach i powoli je zamykać, ale nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie, wyjmując je z ich gniazda (zob. rysunek). Zamontować z powrotem drzwiczki, przeprowadzając powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



5. Obrócić do góry zaczepy, tak aby zetknęły się ze ścianką piekarnika.

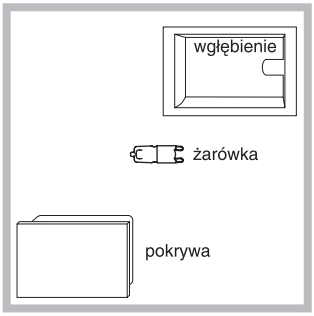


6. Popchnąć zaczepy do dołu, **upewniając się, że są stabilne i i nie obracają się do przodu**.

Sprawdzanie uszczelek
Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (patrz Serwis Techniczny). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

* Tylko w niektórych modelach.

Wymiana żarówki



Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:
1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: żarówka halogenowa, napięcie 230 V, moc 25 W, gwint G 9.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (patrz rysunek).

! Nie dotykać palcami bańki żarówki.

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Czyszczenie automatyczneFAST CLEAN

Program FAST CLEAN powoduje nagrzanie wnętrza piekarnika do temperatury 500°C i uruchamia proces pirolizy, czyli zwęglania resztek żywności. Zanieczyszczenia ulegają spopieleniu.
Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika. Przez szybę drzwiczek piekarnika można zauważyć świecące cząsteczki: powstają one w wyniku spalania, jest to absolutnie normalne zjawisko, z którym nie wiąże się żadne niebezpieczeństwo.

Przed uruchomieniem FAST CLEAN:
- wyczyścić drzwiczki piekarnika
- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw prowadnic przesuwnych (jeśli jest on częścią wyposażenia);
- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.

! Jeśli piekarnik jest zbyt gorący, proces pirolizy może się nie uruchomić. Należy poczekać aż piekarnik się ochłodzi.

! Uruchomienie programu jest możliwe dopiero po zamknięciu drzwiczek piekarnika.

Aby uruchomić program Fast Clean:

1. Włączyć panel kontrolny, naciskając przycisk ⏻.

2. Nacisnąć przycisk ⋮⋮, na wyświetlaczu będą pojawiać się naprzemian napisy “Piro”, “nor” oraz domyślny czas trwania cylu 1:30h (cykl normalny).

3. Nacisnąć przycisk 🕒, a następnie obracać pokrętłem USTAWIENIE CZASU, aby zmienić wstępnie ustawiony czas trwania cyklu. Można wybrać jeden spośród 3 poziomów o fabrycznie ustawionym czasie trwania, którego nie można zmienić:
1. Ekonomiczny (ECO): przekrecic pokretlo w strone „−”. Czas trwania 1 godzina;
2. Zwykly (NOR): poziom poczatkowy. Czas trwania 1 godzina i 30 minut;
3. Intensywny (INT): przekrecic pokretlo w strone „+”. Czas trwania 2 godziny.

4. Nacisnąć przycisk 🕒, aby potwierdzić.

5. Nacisnąć przycisk START STOP, aby rozpocząć czyszczenie.

Również dla cyklu FAST CLEAN, tak jak dla zwykłego cyklu pieczenia, można zaprogramować czas zakończenia (patrz Programowanie zakończenia czyszczenia automatycznego).

! Żądany program Fast Clean jest potwierdzany i uruchamiany automatycznie, jeśli w ciągu 10 sekund od wyboru czasu trwania nie naciśnie się ikony ZEGARA.

Urządzenia zabezpieczające
- drzwiczki blokują się automatycznie, gdy tylko temperatura osiągnie wysoką wartość; zapala się ikona na wyświetlaczu;
- naciśnięcie rpzycisku START STOP przerywa i anuluje w każdej chwili cykl czyszczenia;
- w przypadku wystąpienia anomalii zasilanie elementów grzejnych zostaje przerwane;
- po zablokowaniu drzwiczek nie można zmieniać ustawień czasu trwania cyklu ani jego zakończenia.

Programowanie końca czyszczenia automatycznego

1. Nacisnąć 2 razy przycisk 🕒: miga ikona END oraz cyfry na wyświetlaczu;
2. obracać pokrętłem USTAWIANIE CZASU w stronę “+” lub “−”, aby ustawić godzinę zakończenia czyszczenie.
3. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia czyszczenia, ponownie nacisnąć klawisz 🕒. Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się czas trwania, godzina zakończenia oraz ustawiony poziom czyszczenia.

4. Przycisnąć przycisk START STOP, aby aktywować ustawienia.

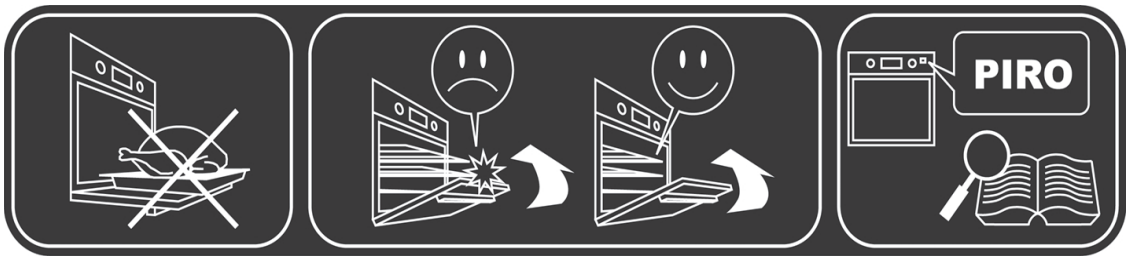
Zapalone ikony ⏳ i END sygnalizują, że zostało przeprowadzone programowanie.
5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis „END” i wydany zostaje sygnał akustyczny.
- Przykład: jest godzina 9:00, zostaje wybrany program FAST CLEAN na poziomie Ekonomicznym z czasem trwania zaprogramowanym na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włączy się automatycznie o 11.30.

Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć przycisk START STOP.

Po zakończeniu czyszczenia automatycznego

Aby otworzyć drzwiczki, należy odczekać, aż zgaśnie ikona : oznacza to, że temperatura piekranika spadła do odpowiedniego poziomu. Na dnie i na ściankach piekarnika widoczny jest osad w postaci białego pyłu: po ostudzeniu piekarnika należy go usunąć za pomocą wilgotnej gąbki. Można również wykorzystać zmagazynowane ciepło do kolejnego pieczenia, nie usuwając białego pyłu: nie stanowi on żadnego niebezpieczeństwa dla pieczonych potraw.

UWAGA



PL

Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika

Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika upewnić się, że ruszty i tłuszczowniki są całkowicie wsunięte

Przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia automatycznego (FAST CLEAN) przeczytać uważnie instrukcję obsługi

Anomalie i środki zaradcze

Usterka	Możliwa przyczyna	Środki zaradcze
„Przycisk Zegar” oraz cyfry na wyświetlaczu migają.	Urządzenia zostało przed chwilą podłączone do zasilania lub miała miejsce przerwa w dostawie prądu	Ustawić zegar.
Zaprogramowane pieczenie nie rozpoczęło się.	Doszło do przerwy w dostawie prądu.	Ponownie zaprogramować pieczenie.
Tylko „Przycisk Zegar” świeci jasno.	Urządzenie jest w stanie czuwania.	Dotknąć jakiegokolwiek przycisku, aby wyjść ze stanu czuwania.
Wybrano program automatyczny. Na wyświetlaczu pojawił się napis „Hot” i pieczenie nie rozpoczęło się.	Temperatura wewnątrz piekarnika przekracza temperaturę ustawioną dla wybranego programu.	Poczekać aż piekarnik się ochłodzi.
Wybrano pieczenie z wymuszonym obiegiem i na potrawie widoczne są przypalenia.	Poziomy 1 i 5: gorące powietrze dociera do nich bezpośrednio, co może spowodować przypalenie delikatnych potraw.	Zaleca się obrócenie brytfann w połowie pieczenia.

PL